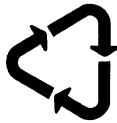
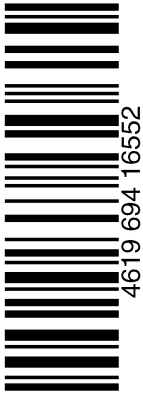
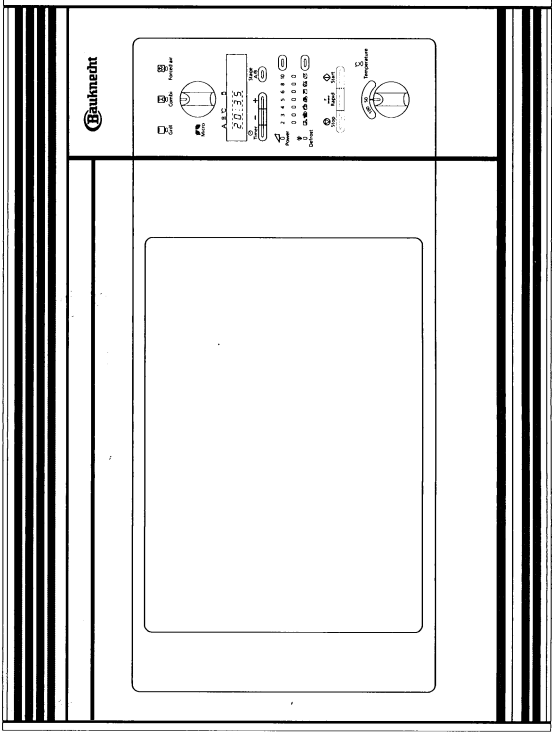


Notice d'emploi  
Gebruiksaanwijzing

DMCG 2735/1



Whirlpool Sweden AB



1

Dimensions d’encastrement  
Inbouwmaten

2

Installation  
Installatie

3

Horloge  
Klok

4

Avant d’utiliser le four  
Voor u begint

5

Accessoires Ustensiles  
Oventoebehoren en kookgerei

6

Micro-ondes  
Magnetron

7

Contrôle manuel du temps, maintien de la  
température, interruption de la cuisson  
préchauffage  
Handbediening Kookonderbreking  
Warmhouden Voorverwarmen

8

Fonction Gril ou Turbo-gril  
Grill/Turbogrill

9

Cuisson combinée, gril ou turbo gril  
avec micro-ondes  
Grill/Turbogrill in combinatie met  
magnetron

10

Fonction air pulsé  
Heteluchtcirculatie

11

Fonction air pulsé et sonde  
Heteluchtcirculatie met gebruik van  
insteekthermometer

12

Cuisson combinée:  
air pulsé et micro-ondes  
Heteluchtcirculatie in combinatie met  
magnetron

13

Cuisson combinée:  
air pulsé et micro-ondes avec sonde  
Heteluchtcirculatie gecombineerd met  
magnetron en insteekthermometer

14

Cuissons enchaînées ou retardées  
Fase koken bij gecombineerde  
functies

15

Maintenance et entretien du four  
Onderhoud van de oven

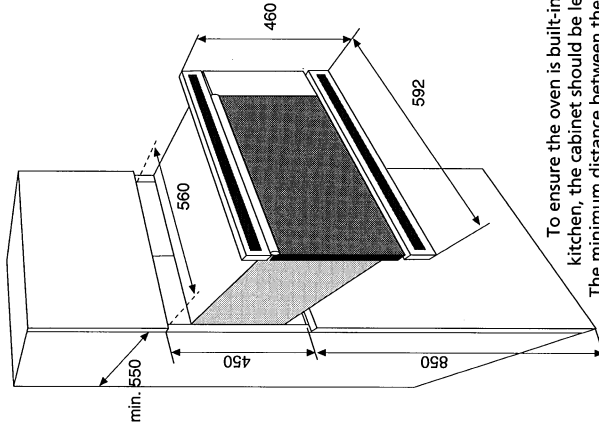
16

Caractéristiques techniques  
Technische gegevens

# 1

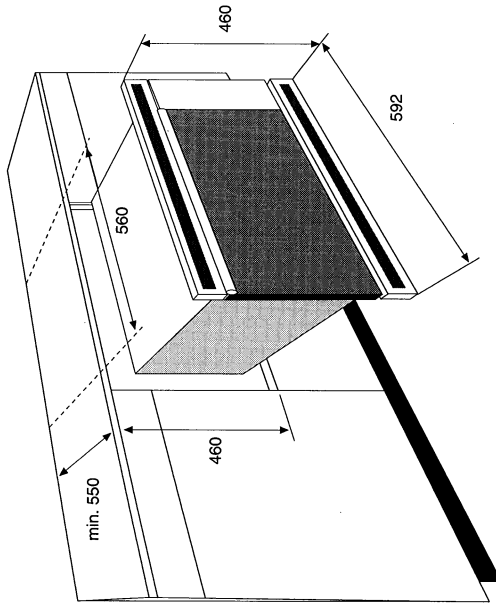
## Installation Dimensions

### Einbaumaße • Dimensions D'encastrement • Inbouwmaten



To ensure the oven is built-in correctly in the kitchen, the cabinet should be level and true. The minimum distance between the floor and the bottomside of the appliance must be 850 mm.

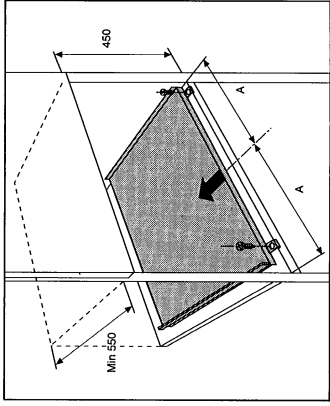
Um einen korrekten Einbau Ihres Mikrowellengerätes zu gewährleisten, muß das in Frage kommende Küchenmöbel korrekt installiert (im Wasser stehend) sein. Die Mindesteinbauhöhe des Gerätes muß vom Fußboden bis zur Geräteunterseite 850 mm betragen.



Pour un montage correct du four dans l'armoire, celle-ci doit être de niveau et à angels droit. Le four doit être placé sur un plan de travail situé au moins à 85 cm du sol. Ne pas supprimer la paroi du fond F de la niche.

Om het correct inbouwen van de oven mogelijk te maken, moet de keukenkast waterpas staan en recht zijn. De hoogte tussen het draagvlak en de bodem van de oven moet minimaal 850 mm zijn.

## Building in • Einbau • Montage • Installatie

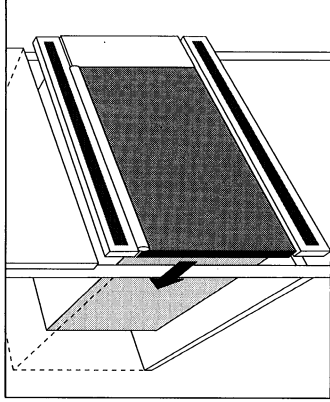


1. Position the holes for fixing the support.  
2. Drill the holes.  
3. Mount the micro-wave support using the chip board screws supplied.

1. Fixieren Sie mit Hilfe der zum Gerät gehörigen Metallunterlage die Bohrpunkte für deren Befestigung und bohren Sie die Löcher.  
3. Mit den beiliegenden Spanschrauben wird nun die Metallunterlage auf dem Schrankboden befestigt.

1. Déterminez les orifices de fixation du support.  
2. Peres les trous.  
3. Montez le support du four à micro-ondes au moyen des vis pour panneau d'agglomérés livrées avec l'appareil.

1. Bepaal de van de montagegaten voor de steun.  
2. Boor de gaten.  
3. Bevestig de magnetronsteun met behulp van de bijgeleverde spaanplaat Schroeven.

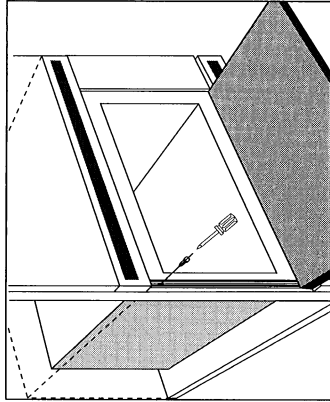


4. Put the plug into the socket and slide the appliance into the housing.

4. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an und schieben Sie es auf der Metallunterlage in das Schrankfach.

4. Insérez la fiche dans la prise et glissez l'appareil dans le bo'tier.

4. Steek de steeker in het stopcontact en schuif het apparaat in de kast.



5. Fix the appliance.

5. Fixieren Sie das Gerät mit der beiliegenden eingefarbter Schraube.

5. Fixez l'appareil.

5. Zet het toestel.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehroundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funktentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine ZZF- oder BZT-Zulassung. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

## Allgemeingenehmigung

### nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

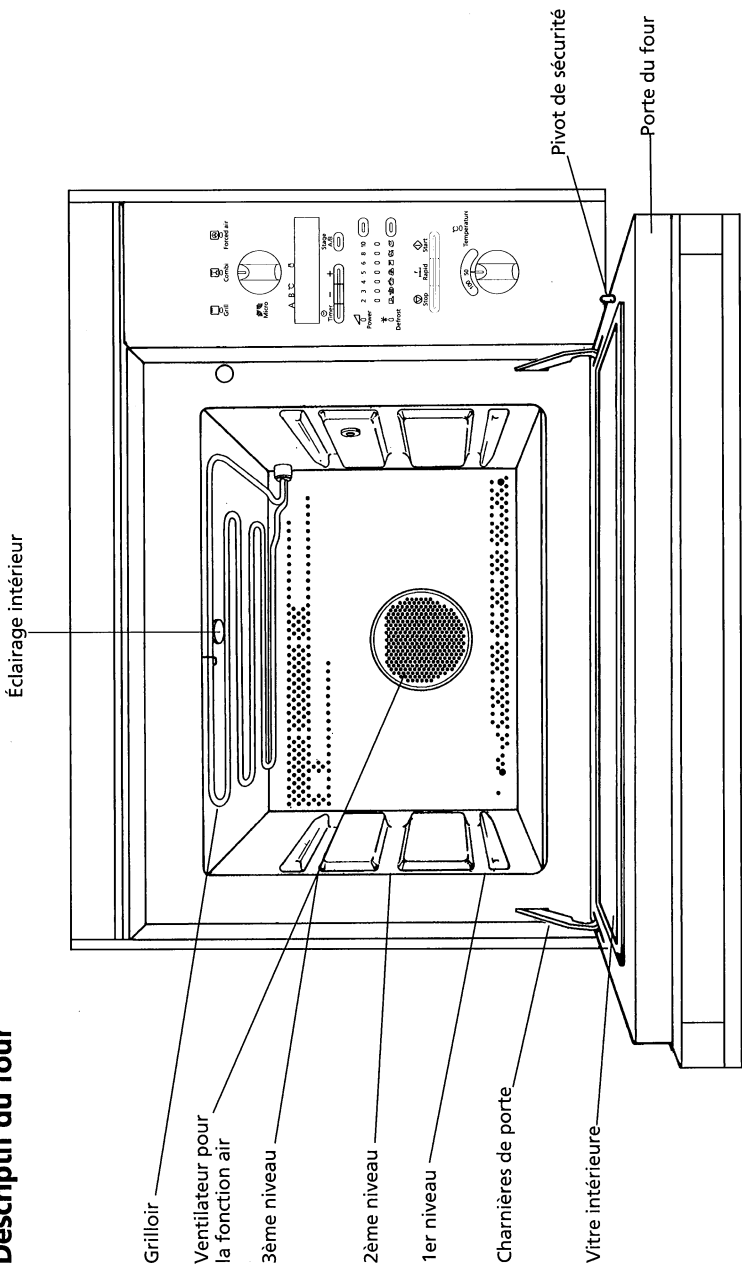
vom 11. Dezember 1991

§ 1

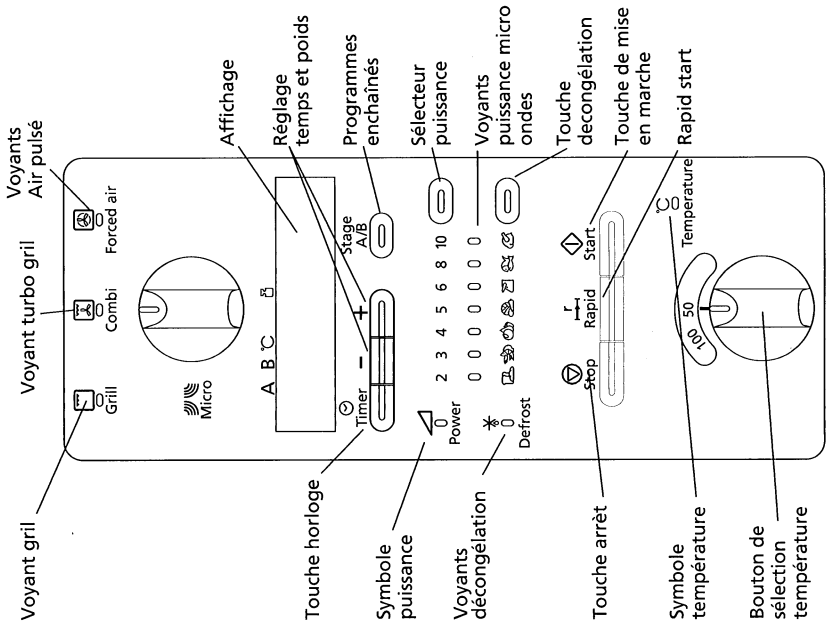
Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 09. August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungs-widrigkeiten (EGOWiG) von 24. Mai 1968 (BGBl. I S 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.



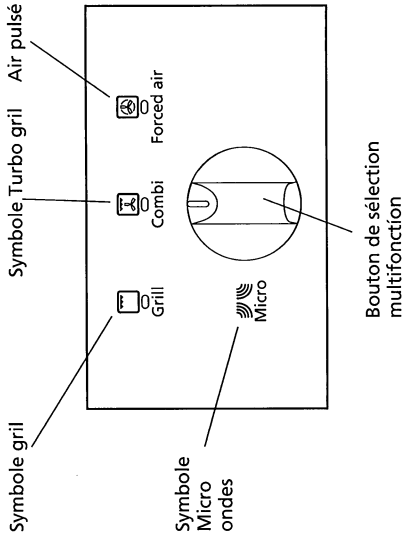
Descriptif du four



Bandeau de commande



Sélection du mode de cuisson



# 2

## Installation

### Important

Ne pas utiliser le four au-dessus d'une cuisinière ou d'une autre source de chaleur, car il pourrait être endommagé. Les réceptions radio ou TV peuvent être affectées par la proximité de cet appareil combiné.

Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique sur votre four correspond à celle de votre habitation.

Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.

“Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel”.

# 3

## Réglage de l'horloge

### Affichage optionnel de l'heure

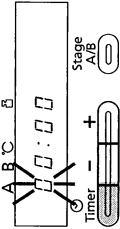
Lorsqu'on enfonce la fiche dans la prise murale, ou après une coupure de courant, le cadran reste vide.

L'horloge permet, d'avoir un affichage digital de 24 heures.

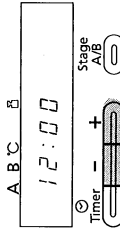
Si l'horloge n'est pas programmée, le cadran reste vide jusqu'à ce que le temps de cuisson soit choisi.

### Réglage de l'horloge

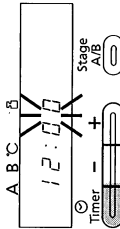
1. Appuyer sur la touche de l'horloge. Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent.



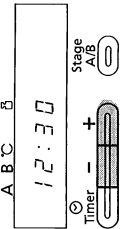
2. Régler l'heure correcte au moyen des touches, en appuyant sur la touche de gauche pour la diminuer et sur la touche de droite pour l'augmenter.



3. Quand l'heure est réglée, réappuyer sur la touche. Maintenant, ce sont les chiffres de droite, ceux des minutes, qui clignotent.



4. Régler les minutes au moyen des touches.



Cet appareil doit être alimenté en 230 volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.

#### Assurez-vous que:

- La prise de courant est accessible.
- Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.
- La porte ferme correctement.
- Il n'y pas de dommages visibles.
- Le joint intérieur de la porte n'est pas endommagé.
- La porte est fermée avant de procéder à la programmation.
- Toutes les protections en carton ont été enlevées de la cavité du four.
- Les emballages des accessoires et de la grille ont été enlevés.
- Les films plastiques protecteurs ont été retirés de la plaque à pâtisserie.

## Technical specifications

### For United Kingdom only

<b>Type number</b> Supply voltage Power consumption Fuse Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water) Rapid power Power level 10 Power level 8 Power level 6 Power level 5 Power level 4 Power level 3 Power level 2 Timer Manual time Time setting for cooking	DMCG 2735/1 240 V/50 Hz 3000 W 13 Amp  700 W 700 W 500 W 400 W 300W 250 W 200W 150 W Electronic 120 min. Continuously up to 9h 59 min. In steps by: 5 sec up to 30 sec 10 sec in interval 30–60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–99 min 35–95°C 1700 W, Quick start infragrill 1700 W, Two speed fan  H x W x D 460x592x550 mm 240x345x370 mm 39 kg
<b>Type number</b> Supply voltage Power consumption Fuse Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water) Rapid power Power level 10 Power level 8 Power level 6 Power level 5 Power level 4 Power level 3 Power level 2 Timer Manual time Time setting for cooking	DMCG 2735/1 240 V/50 Hz 3000 W 13 Amp  700 W 700 W 500 W 400 W 300W 250 W 200W 150W Electronic 120 min. Continuously up to 9h 59 min. In steps by: 5 sec up to 30 sec 10 sec in interval 30–60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–99 min 35–95°C 2000 W, Quick start infragrill 1700 W, Two speed fan  H x W x D 460x592x550 mm 240x345x370 mm 39 kg

### For countries outside United Kingdom

<b>Type number</b> Supply voltage Power consumption Fuse Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water) Rapid power Power level 10 Power level 8 Power level 6 Power level 5 Power level 4 Power level 3 Power level 2 Timer Manual time Time setting for cooking	DMCG 2735/1 220–230 V/50 Hz 3200 W 16 Amp  700 W 700 W 500 W 400 W 300W 360 W 200 W 150W Electronic 120 min. Continuously up to 9h 59 min. In steps by: 5 sec up to 30 sec 10 sec in interval 30–60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–99 min 35–95°C 2000 W, Quick start infragrill 1700 W, Two speed fan  H x W x D 460x592x550 mm 240x345x370 mm 39 kg
<b>Type number</b> Supply voltage Power consumption Fuse Microwave power (acc. to IEC 705, 1000 g water) Rapid power Power level 10 Power level 8 Power level 6 Power level 5 Power level 4 Power level 3 Power level 2 Timer Manual time Time setting for cooking	DMCG 2735/1 240 V/50 Hz 3000 W 13 Amp  700 W 700 W 500 W 400 W 300W 250 W 200W 150 W Electronic 120 min. Continuously up to 9h 59 min. In steps by: 5 sec up to 30 sec 10 sec in interval 30–60 sec 15 sec in interval 1–3 min 30 sec in interval 3–6 min 1 min in interval 6–99 min 35–95°C 1700 W, Quick start infragrill 1700 W, Two speed fan  H x W x D 460x592x550 mm 240x345x370 mm 39 kg

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the council directive 89/336/EEC.

#### Data for test heating performance in accordance with IEC 705.

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Test	Approx. time	Power level	Container
A	10 min	Full (10)	Pyrex 3.226
B	6 min	Full (10)	Pyrex 3.827.80
C	17 min	Full (10)	Pyrex 3.838.80
Defrosting, minced meat	12 min	Autodefrost	Pyrex 3.838.80 defrost on the defrosting grid

# 16 Technische Spezifikationen

## Caractéristiques Techniques

### Technische specificaties

<b>Typeen-Nummer</b> Spannung Leistungsaufnahme Absicherung Mikrowellenleistung: Rapid Stufe 10 Stufe 8 Stufe 6 Stufe 5 Stufe 4 Stufe 4 Stufe 2 Stufe 2 Zeitschaltuhr Handbetrieb Kochzeiteingabe	<b>DMCG 2735/1</b> 230 V/50 Hz 3200 W 16 Amp  700 W 700 W 500 W 400 W 300 W 250 W 200 W 150 W digital 120 Minuten bis zu 9 Stunden 59 Minuten in Schritten 5 Sek. bis zu 30 Sek. 10 Sek. zwischen 30–60 Sek. 15 Sek. zwischen 1–3 Min. 30 Sek. zwischen 3–6 Min. 1 Min. zwischen 6–99 Min. 35–95°C  Bereich 50– 500 g 500– 800 g 800–2000 g bei Geflügel 2000–3000 g 2000 W 1700 W  HxBxT 460x592x550 mm 240x345x370 mm 39 kg  Bereich des Temperaturfühlers Aufbauprogramm Gewichtsstufen   Grill Heißluft Geschwindigkeitsstufen Abmessungen Außenabmessungen Innenabmessungen Gewicht
---	---

Das Gerät entspricht der EEC-Richtlinie 89/336 für Funkentstörung.

<b>Type</b> Tension d'alimentation Puissance absorbée Fusible Puissance restituée : – Rapid/ Puissance 10 – Puissance 8 – Puissance 6 – Puissance 5 – Puissance 4 – Puissance 3 – Puissance 2 – Programmeur Fonction manuelle Réglage du temps de cuisson	<b>DMCG 2735/1</b> 230 V/50 Hz 3200 W 16 Amp  700 W 500 W 400 W 300 W 250 W 200 W 150 W Electronique 120 min. Continue jusqu' à 9 h 59 min. Par pas de: 5 sec. jusqu' à 30 sec. 10 sec. entre 30 et 60 sec. 15 sec. entre 1 et 3 min 30 sec. entre 3 et 6 min. 1 min entre 6 et 99 min  35°–95°C  Intervalle 50– 500 g 500– 800 g 800–2000 g 100 g Poids pour les volailles 2000–300 g 2000 W 1900 W ventilé 1700 W Hauteur largeur profondeur 460x592x550 mm 240x345x370 mm 39 kg  Gril Turbo gril Air pulsé Dimensions: – Dimensions extérieures – Dimensions intérieures Poids:
---	--

<b>Type</b> Netspanning Aansluitwaarde Netzekering Nuttig vermogen (volgens IEC 705, 1000 gr water) Rapid/ Vermogens niveau 10 Vermogens niveau 8 Vermogens niveau 6 Vermogens niveau 5 Vermogens niveau 4 Vermogens niveau 4 Vermogens niveau 2 Uit Timer Handbediening Tijdstelling	<b>DMCG 2735/1</b> 230 V/50 Hz 3200 W 16 A  700 W 500 W 400 W 300 W 250 W 200 W 150 W 0 W Electronisch 120 minuten Continu tot 9 uur en 59 minuten In stappen van: 5 seconden interval 1/m 30 seconden 10 seconden interval 30–60 seconden 15 seconden interval 1–3 minuten 30 seconden interval 3–6 minuten 1 minuut interval 6–99 minuten 35–95°C interval 50– 500 g 500– 800 g 800–2000 g Bij gevogelte ook 2000–3000 g 2000 W 1700 W hoogteurbreedte diepte 460x592x550 mm 240x345x370 mm 39 kg  Range insteekthermometer Gewichtstabel bij ontdooien  Grill Hetelucht circulatie Afmetingen Apparaat Ovenruimte Gewicht
--	--

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de Europese Radio Storingsvoorschriften 89/336/EEC. Gegevens voor de prestaties van microgolvenverhitting zijn in overeenstemming met IEC 705.

Ce produit répond aux exigences de la directive Communautaire antiparasitage 89/336/CEE.

Informations pour les essais de performance en conformité avec la CEE 705.

La commission électrotechnique internationale SC 59 H, a développé une norme pour les tests comparatifs de performances concernant la cuisson dans les différents fours à micro ondes.

Nous vous communiquons ci dessous les informations pour ce four:

Test	Temps approximatifs	Niveau de puissance	Recipients
A	10 min	Maxi (10)	Pyrex 3.226
B	6 min	Maxi (10)	Pyrex 3.827.80
C	17 min	Maxi (10)	Pyrex 3.838.80
Décongélation viande hachée	12 min	Décongélation Automatique	Pyrex 3.838.80

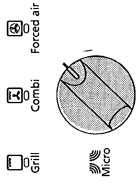
# 4 Avant d'utiliser ce four

Avant d'utiliser le four pour la première fois, faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes avec la seule fonction air-pulsé puis 30 autres minutes avec la fonction grill à 250°C.

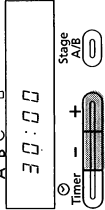
Pendant cette opération, nous conseillons d'aérer la cuisine. En effet les matériaux protégeant certains éléments du four vont être brûlés durant ce premier fonctionnement et risquent de dégager des fumées.

## Air pulsé

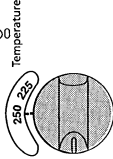
- Positionner le sélecteur sur air pulsé.
- Le voyant s'allume.



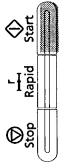
- Régler le temps de cuisson sur 30 min au moyen des touches de réglage du temps. La touche de droite augmente la durée, celle de gauche la diminue.



- Régler la température sur 250°C.

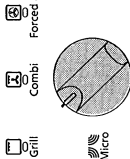


- Appuyer sur la touche de mise en marche.
- L'éclairage intérieur s'allume.
- Le ventilateur se met en marche.
- Le voyant de température s'allume. il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.

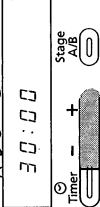


## Le grill

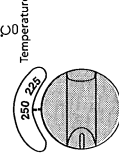
- Positionner le sélecteur sur grill.
- Le voyant s'allume.



- Régler le temps de cuisson sur 30 min au moyen des touches de réglage du temps: la touche de droite augmente la durée, celle de gauche la diminue.

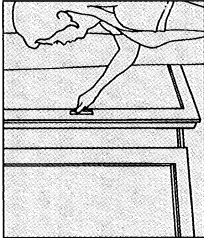


- Régler la température sur 250°C.



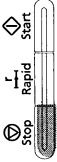
- Appuyer sur la touche de mise en marche.
- L'éclairage intérieur s'allume.
- Le ventilateur se met en marche.
- Le voyant de température s'allume. il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.

- Lorsque les 30 min sont écoulées, un signal sonore est émis: le grill s'arrête, le voyant de température s'éteint.
- Le voyant du grill reste allumé.
- Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.
- La lampe intérieure du four reste allumée.



- Lorsque les 30 min sont écoulées, un signal sonore est émis, l'air pulsé s'arrête, le voyant de température s'éteint.
- Le voyant air pulsé reste allumé.
- Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.
- la lampe intérieure du four reste allumée.

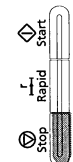
- Appuyer sur le bouton arrêt.



- Le ventilateur s'arrête.
- Le voyant air pulsé reste allumé.

- Tourner le bouton du sélecteur pour éteindre le voyant air pulsé.

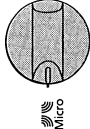
- Procéder de la même manière avec le grill.



- Appuyer sur le bouton arrêt.
- La lampe intérieure du four s'éteint.

- Le ventilateur s'arrête.
- Le voyant du grill reste allumé.

- Tourner le bouton du sélecteur pour éteindre le voyant du grill.



### Note:

Les matériaux de protection sont maintenant éliminés et le four est prêt à l'emploi. Prendre garde, le four est très chaud.

- Ouvrir la porte et laisser le four refroidir. Nous vous recommandons pendant ce temps, de lire complètement et attentivement cette notice avant de commencer la cuisson

### Recommandation

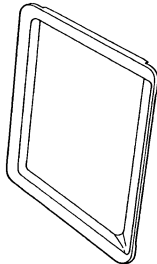
Comme pour votre four traditionnel, la porte étant chaude pendant le fonctionnement, en utilisation traditionnelle ou combinée avec les micro-ondes, éloigner les jeunes enfants.

Accessoires livrés avec l'appareil

Plaque à pâtisserie

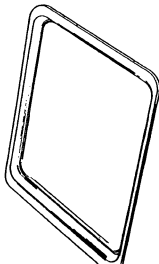
Utilisez cette plaque pour cuire les biscuits, les pizzas, les pains roulés...

Utilisez cette plaque pour une cuisson en chaleur pulsée ou au grill. Ne l'utilisez pas avec la fonction micro-ondes.



Lèchefrite en verre

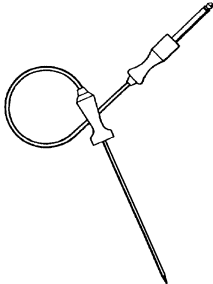
Vous pouvez l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes. Elle recueille toutes les graisses de cuisson et les particules d'aliments en réduisant les éclaboussures et la formation de fumées. Il est conseillé de verser un verre d'eau au fond de la lèchefrite.



Placez-la sous la grille lorsque vous utilisez le grilloir, ou le grilloir et les micro-ondes combinés. Vous pouvez aussi l'utiliser comme un ustensile de cuisson. Placez-la sous le grilloir pour réfléchir la chaleur et dorer le dessous des pains et pizzas lors de l'utilisation en combiné.

Sonde

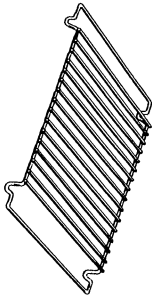
Utiliser la sonde pour contrôler la température de cuisson ou de réchauffage à l'intérieur des aliments et l'afficher sur le cadran. Elle peut être utilisée avec les fonctions micro-ondes et/ou air pulsé, mais pas avec le grill, ni le turbo-grill. Ne jamais tremper la sonde dans l'eau pour la nettoyer, mais utiliser un linge humide ou du papier absorbant.



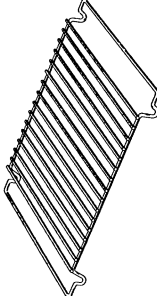
Grille

Vous pouvez l'utiliser pour toutes les méthodes de cuisson, excepté lorsque vous utilisez les micro-ondes seules.

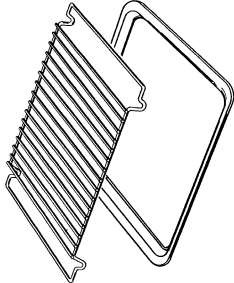
Cette grille permet une bonne circulation de l'air chaud autour des aliments. La grille doit toujours être positionnée au centre de la cavité (sans contact avec la paroi du fond ou la porte) afin d'éviter les amorçages électriques.



Grille positionnée vers le



Grille positionnée vers le hau



Lèchefrite en verre et grille

Utilisez la lèchefrite en verre en la mettant au dessous de la grille pour rôtir ou griller.

Onderhoud

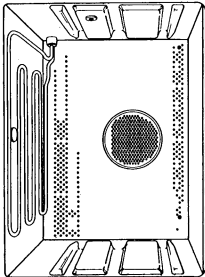
Schoonmaken is de enige onderhoudshandeling. Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om het binnenwerk en de voor- en achterzijde van de deur te reinigen. Als u vochtig voedsel bereid, zal er condens op de binnenzijde van de deur verschijnen. Normaal verwijnt dit kort na beëindiging van het kookproces. Zo niet, verwijder dit dan met een zachte doek.

Gebruik geen chemische of schurende middelen om de magnetron te reinigen.

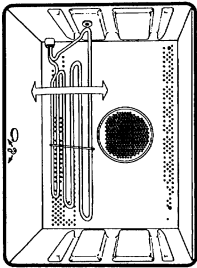
Laat geen vet of voedselresten rond de deur ophopen.

Om het schoonmaken van het grillelement en het plafond te vergemakkelijken kan het grillelement worden neergeklapt:

1. Druk het grillelement tegen het plafond.



2. Druk het grillelement naar rechts en duw het naar beneden.



Belangrijk:

Het apparaat mag niet worden gebruikt met het grillelement in neergeklapte positie! Zorg ervoor dat het grillelement goed op zijn plaats zit (opgeklapt en vastgezet met de vergrendelingshaak) voordat u het apparaat weer gebruikt.

**Noot:** De deurafsluiting moet regelmatig op beschadigingen gecontroleerd worden. Is hier een beschadiging, dan moet de oven tot na reparatie buiten gebruik blijven. Reparatie moet uitgevoerd worden door een fabrieksopegeleide monteur. Reinig regelmatig, vooral na morsen, de bodem van de oven.

Service

Indien de oven niet werkt, bel dan de servicedienst niet voordat u de volgende punten heeft gecontroleerd:

- de stekker zit goed dicht
- de deur zit goed dicht
- de bereidingstijd staat ingesteld
- controleer de zekeringen en controleer of er spanning is
- wacht 10 minuten en probeer het nog eens.

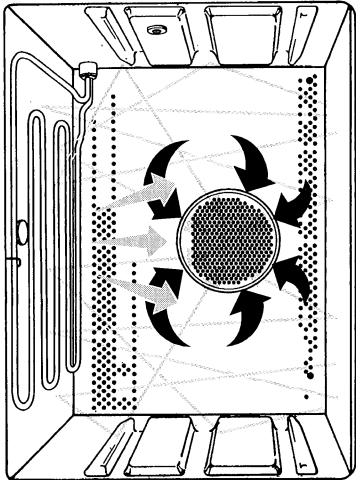
Deze punten kunnen onnodige bezoeken van de Servicedienst, waarvoor betaald moet worden, voorkomen. Als u de Servicedienst belt, geef dan het serie- en typenummer van het apparaat op (zie achter de deur van de oven).

Waarschuwing

Service mag alleen uitgevoerd worden door een servicemonteur die opgeleid is door de fabrikant. Het is voor een ander gevaarlijk om reparaties uit voeren.

Garantie

Zie het met uw apparaat meegeleverde garantieboekje



Koken in fasen in combinatiefuncties geschiedt als volgt:

1. Druk op de toets voor koken in fasen.

- Het eerste indicatielampje knippert ten teken dat de 1e kookfase kan worden geprogrammeerd.

2. Kies een van de hiervoor beschreven functies voor alleen magnetron.

Bijvoorbeeld:

1. Instellen van alleen tijd.

2. Koken door instellen van tijd en vermogen.

3. Automatisch ontdooien.

3. Druk nogmaals op de toets voor koken in fasen.

- Het eerste indicatielampje brandt ten teken dat de gegevens voor de 1e kookfase zijn vastgelegd.
  - Het tweede indicatielampje knippert ten teken dat de 2e kookfase kan worden geprogrammeerd.

4. Kies een van de voorgaande beschreven functies.

Bijvoorbeeld:

1. Grill of Turbogrill.

2. Grill of Turbogrill gecombineerd met magnetron.

3. Heteluchtcirculatie.

4. Heteluchtirculatie gecombineerd met magnetron.

5. Druk nogmaals op de toets voor het koken in fasen.

- De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
  - Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.

Koken in fasen wordt altijd uitgevoerd van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de 1e fase en daarna de 2e fase. Wanneer de 1e fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2.

6. Druk op de starttoets.

- De ovenlamp brandt.
  - De ventilator loopt.
  - Het kookproces begint.

Noot:

Tijdens het kookproces kan zowel de tijd als het energievermogen worden gewijzigd.

Controleren of veranderen van gegevens in beide fasen voordat met het kookproces wordt begonnen:

1. Druk op de starttoets.

2. Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.

3. Controleer of verander de gegevens van fase 1.

4. Druk nogmaals op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

5. Controleer of verander de gegevens van fase 2.

6. Druk wederom op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

De eerste fase kunt u ook gebruiken om een bereiding op een later tijdstip te laten beginnen (vertraagde start). Programmeer hiervoor in de 1e fase alleen de tijd en in de 2e fase een kookproces.

Voor onderbreking van het kookproces:

Zie hoofdstuk 7.

Ustensiles

Cuisson traditionnelle

Pour les fonctions air pulsé, grill ou turbo grill, les récipients doivent être résistants à la chaleur du four.

Micro-ondes

Les récipients servant à la cuisson aux micro-ondes doivent être transparents aux micro-ondes et résister à la chaleur des aliments chauds.

Cuisson combinée

Les récipients doivent être résistants à la chaleur du four et transparents aux micro-ondes.

Quels ustensiles utiliser dans ce four?

Ustensiles	Air pulsé ou grill	Micro-ondes	Combiné
Verre d'usage courant	non	oui (1)	non
Verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui
Céramique résistant à la chaleur	oui	oui (1)	oui (1)
Faïence spéciale	oui	oui	oui
Porcelaine résistant à la chaleur	oui	oui	oui
Sachet de plastique	oui	oui	oui
Plastique résistant à la chaleur	non	oui (2)	non
Aluminium	oui	oui (2)	oui (2)
Moule à gâteau en métal	oui (4)	non	oui (4)
Métal	oui	non	non
Papier	non	oui	non
Vannerie et bois	non	oui	non

1. Sans décors ou parties métalliques.

2. Attention : certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.

3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuisson). Par contre, l'utilisation des barquettes aluminium est formellement déconseillée. De plus, l'utilisation fréquente des barquettes aluminium diminue la durée de vie du magnétron.

4. Les moules à gâteau peuvent être utilisés lors des fonctions grill ou air pulsé.

Récipients en aluminium

Nous déconseillons formellement les récipients métalliques car ils ne sont pas compatibles avec les micro-ondes; néanmoins les précautions suivantes peuvent permettre d'utiliser des barquettes en aluminium pour le réchauffage ou la décongélation.

Mais il faut savoir qu'à chaque fois les temps de remise en température et les résultats culinaires ne seront pas aussi satisfaisants qu'avec un récipient transparent aux micro-ondes :

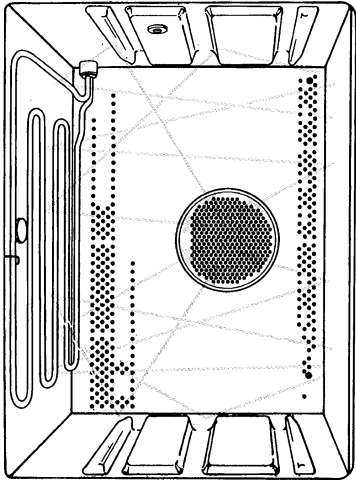
- Il faut toujours enlever le couvercle des barquettes sinon l'énergie micro-ondes ne serait pas absorbée et le four pourrait être endommagé.
  - Les récipients ne doivent pas être réutilisés.
  - La hauteur des barquettes doit être inférieure à 5 cm, les récipients étant au moins à moitié remplis.

- Laisser au moins 1 cm entre les récipients et les parois et entre les récipients entre eux afin d'éviter les risques d'arc électrique.
  - Les barquettes en aluminium doivent toujours être posées sur la sole en céramique.
  - L'usage fréquent des barquettes en aluminium risque de diminuer la durée de vie du magnétron.
  - Les temps de réchauffage dans les barquettes aluminium seront plus ou moins doublés par rapport aux récipients en porcelaine, verre ou plastique résistant à la chaleur, ceci en fonction de la nature des aliments.

49

6





Deux mots sur les micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, telles que la lumière du jour, ou les ondes-radio. Dans le four, l'énergie micro-ondes produit dans les aliments un frottement intermoléculaire qui se traduit par un échauffement interne et par conséquent par une cuisson des aliments. L'énergie micro-ondes chauffe certaines substances plus vite que d'autres. L'eau, qui est un ingrédient important dans les aliments, est chauffée rapidement, tandis que la porcelaine par exemple, reste relativement froide. Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides (eau...), la montée en température est très rapide et elle se communique au récipient. Dans ce cas, utiliser des gants isolants. La cuisson aux micro-ondes est idéale pour les légumes, le poisson, le riz, les sauces, les soupes, les volailles et certaines viandes.

Important

- Votre micro-ondes ne peut pas être utilisé pour:
- Cuire les oeufs à la coque (ils pourraient éclater)
  - Frir, parce qu'il n'est pas possible de régler la température de la matière grasse
  - Chauffer les liquides dans des récipients hermétiques (ou stériliser)
  - Cuire des aliments en trop grande quantité
  - Dorer
  - Griller (sauf avec un plat brunisseur)
  - Sécher des textiles, du papier, des fleurs ou des combustibles.

**Attention:** Ne jamais faire fonctionner les micro-ondes seules lorsque le four est vide.

- Lorsque vous faites bouillir des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, nous vous conseillons de mettre une cuillère dans votre récipient avant de le sortir du four.

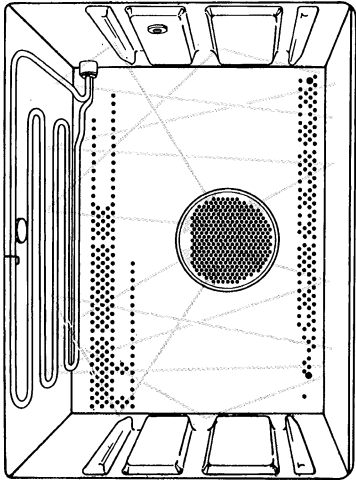
Cuisson, réchauffage et décongélation par les micro-ondes

Cuisson:

- programmation du temps et de la puissance
  - ou utilisation de la sonde automatique
- La sonde automatique de cuisson est à utiliser pour les aliments entiers (poissons, rosbifs...) ou liquides.

Réchauffage:

- Programmation du temps et de la puissance
- ou la fonction "Rapid" qui vous permet de réchauffer très rapidement. Cette fonction est recommandée pour tous les plats qui ne contiennent ni oeufs, ni crème.
- ou utilisation de la sonde automatique. Cette méthode vous donne une température finale précise et devra être utilisée de préférence pour chauffer les aliments pour nourrissons. Choisir une température entre 35°C et 95°C. Chauffer une tasse de chocolat à une température parfaitement buvable est accompli très rapidement.



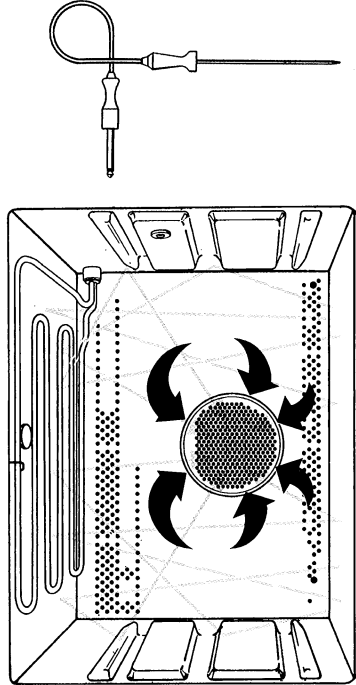
Deux mots sur les micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, telles que la lumière du jour, ou les ondes-radio. Dans le four, l'énergie micro-ondes produit dans les aliments un frottement intermoléculaire qui se traduit par un échauffement interne et par conséquent par une cuisson des aliments. L'énergie micro-ondes chauffe certaines substances plus vite que d'autres. L'eau, qui est un ingrédient important dans les aliments, est chauffée rapidement, tandis que la porcelaine par exemple, reste relativement froide. Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides (eau...), la montée en température est très rapide et elle se communique au récipient. Dans ce cas, utiliser des gants isolants. La cuisson aux micro-ondes est idéale pour les légumes, le poisson, le riz, les sauces, les soupes, les volailles et certaines viandes.

- L'un des grands avantages du micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Évitez de dépasser les temps recommandés, mais tenez compte de votre goût personnel.
- Référez-vous au livre de cuisine pour tous les détails.
- Si vous utilisez du papier ou du plastique pour réchauffer ou cuire, surveillez le bon déroulement de la cuisson.
- Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four (ex : rubans de fermeture).
- **Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.**

Le micro-ondes est le procédé qui convient le mieux pour réchauffer des mets déjà cuits. Il est très rapide et il ne modifie pas les qualités culinaires des aliments. Ceux-ci peuvent être réchauffés directement dans le plat de service ou l'assiette (sans décors métalliques). L'accueil d'un invité tardif n'est jamais un problème.

Décongélation:

- programmation du temps et de la puissance
  - ou programmation de la nature et du poids des aliments
- Votre micro-ondes est équipé d'un système automatique de décongélation qui devra connaître le type d'aliment et le poids. Vous avez le choix entre 7 familles d'aliments représentant l'ensemble de l'alimentation.
- Si vous choisissez vous-même le temps et la puissance de décongélation, utilisez plutôt les faibles puissances, vous éviterez ainsi tout début de cuisson et la décongélation sera plus homogène.
- Le micro-ondes permet de décongeler les aliments surgelés, cuits ou crus.

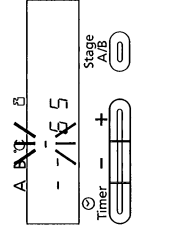


Deze functie brengt de bereidingstijd van vlees, gevogelte en vis aanzienlijk terug.

Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron en insteekthermometer

1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.
2. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).
3. Draai de multifunctieknop op de gewenste temperatuur.
4. Druk op de starttoets. Het kookproces begint.
5. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt hoort u drie keer een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit. Het display geeft nu de temperatuur van het voedsel weer totdat u op de stoptoets drukt.
6. Druk op de stoptoets.

7. Druk op de stoptoets.
8. Druk op de stoptoets.
9. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt hoort u drie keer een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit. Het display geeft nu de temperatuur van het voedsel weer totdat u op de stoptoets drukt.
10. Druk op de stoptoets.



**Note:** De twee linkse cijfers op het display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35 graden C en lager dan de ingestelde eindtemperatuur. De temperatuur en het energieniveau kunnen tijdens het kookproces worden gewijzigd.

Waarschuwing

Schakel de oven niet in als de thermometer los in de oven ligt. Hierdoor kunt u de thermometer beschadigen.

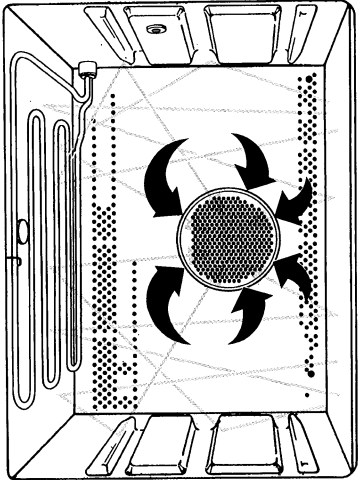
**Voor onderbreking van het kookproces:** zie hoofdstuk 7.

Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

Kooktips


- Zet het vermogen van de magnetron op de lagere standen wanneer u de gecombineerde functie gebruikt.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.





Gebruik deze functie voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels, die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben.


Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron geschiedt op de volgende wijze;


1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.

 Grill

 Combi

 Forced air

 Micro



2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

A

B

C

4

0

:


0

0

Timer

-

+

 Stage

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Power

0


0

0

0

0

0

 Defrost

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

3. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau bereikt is.

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

Power

0


0

0

0

0

0

 Defrost

0

1

2

3

4

5

6

7

8

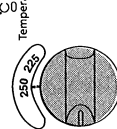
9

**Noot:** Om ervoor te zorgen dat de magnetron niet langer dan een uur op vol vermogen werkt, zal het energieniveau automatisch tot half vermogen (niveau 5) worden teruggebracht wanneer een tijd langer dan een uur wordt ingesteld. Tijd en energieniveau kunt u op elk gewenst moment wijzigen.

4. Draai de temperatuurnop op de gewenste temperatuur.

250

°C



Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

Kooktips

- Bij het maken van schotels in de gecombineerde functie dient u minder vocht te gebruiken dan bij heteluchtcirculatie alleen. Breng de hoeveelheid vocht met 30 % terug.
  - Gebruik dezelfde temperaturen als bij een gewone oven.
  - Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Niveaux de puissance pour cuire, chauffer et décongeler

Niveau de puissance

Exemples d'utilisation

Pour réchauffer des aliments tels que soupes, thés, cafés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, réchauffer à une puissance plus basse. De même, les quiches, pizzas et viennoiseries doivent être réchauffées sur la position décongélation.

Pour cuire des légumes frais ou congelés, des fruits, des poissons, des conserves et des boissons.

Réchauffage des aliments pré-cuisinés.

Réchauffage du riz, pâtes, purée.

Pour commencer la cuisson des pâtes à biscuit qui doivent ensuite cuire à pleine puissance. Cuisson des viandes.

Cuisson à l'étouffée, décongélation partielle. Préparation de sauces, plats à base d'oeufs et fromage, crème fraîche, chocolat fondu. Décongélation des viandes crues et des pâtes à pain, pizza, quiches, tartes...

Ramollir du beurre et du fromage à tartiner. Ramollir du beurre pour la préparation des pâtes à pâtisserie. Maintenir les aliments au chaud.

Si l'aliment n'est pas assez cuit

Vérifier si :

- Le niveau de puissance choisi n'est pas trop bas
  - Le temps de cuisson sélectionné est suffisant
  - La quantité et la nature des aliments correspondent bien aux indications des recettes
  - Le récipient est approprié

Si l'aliment est trop cuit

Vérifier si :

- Le niveau de puissance n'est pas trop élevé
  - Le temps de cuisson sélectionné n'est pas trop long
  - La quantité d'aliments correspond bien aux indications des recettes.

Conseils pour une bonne décongélation :

- Le temps de décongélation est lié à la forme des aliments à décongeler. Les plats peu profonds décongèleront plus vite que les blocs épais.
  - Séparer les morceaux d'aliment à décongeler dès que cela est possible. Les petits morceaux décongèlent plus vite.
  - Protéger avec du papier aluminium les parties de l'aliment qui décongèlent plus vite afin d'éviter un début de cuisson.
  - Lorsque vous effectuez une décongélation, nous vous conseillons de ne pas complètement décongeler l'aliment. Le processus de décongélation se terminera pendant le temps de repos.

Volume et quantité des aliments

Plus vous augmentez la quantité à cuire, plus les temps de cuisson sont longs.  
A chaque fois que vous doublez la quantité à cuire, il faut augmenter le temps de cuisson de 50%. Lorsque ce temps est écoulé, vérifiez le résultat car le temps de cuisson dépend du type d'aliment.

Température des aliments

Les aliments à température ambiante seront réchauffés plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.

Nature des aliments

Les aliments poreux ou aqueux (ex: endives, courgettes) cuisent plus rapidement que les aliments denses (ex : viandes, pommes de terre).

Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuisent vite.

De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière.

Lorsqu'on fait cuire des aliments de forme irrégulière, la partie la plus fine cuit plus vite que la partie la plus épaisse. Placer les ailes et les pattes du poulet vers le centre du plat.

Remuer et retourner les aliments

Tourner, remuer et retourner les aliments sont des techniques utilisées aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la cuisson aux micro-ondes pour répartir la chaleur d'une façon homogène.

Recouvrir les aliments

Recouvrir les aliments est indispensable. Un couvercle étanche enferme la vapeur et l'humidité, ce qui accélère la cuisson et contribue à rendre l'aliment plus tendre.

Il faut absolument recouvrir vos plats lorsque vous cuisez des légumes, de la viande, des ragoûts, et lorsque vous réchauffez des aliments déjà cuisinés.

Aliments recouverts d'une peau

Plusieurs catégories d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être piqués avec la pointe d'un couteau pour permettre à la pression de s'échapper. Ceci les empêche d'éclater au fur et à mesure de la dilatation des aliments pendant la cuisson.

Ceci s'applique aux pommes de terre non épluchées, aux foies de volailles, aux jaunes d'œufs, aux fruits non épluchés, aux saucisses.

Tout comme pour la cuisine traditionnelle, la cuisson aux micro-ondes requiert quelques techniques simples. En suivant ces techniques, vous obtiendrez, avec la fonction micro-ondes, des résultats parfaits.

Lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes, vous pouvez toujours interrompre le cycle de cuisson, vérifier la cuisson ou retourner les aliments.

47

8

Temps de cuisson

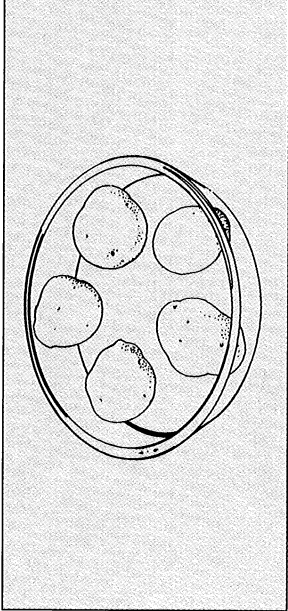
Les temps de cuisson varient suivant la température, la nature, la quantité des aliments à cuire et selon les goûts de chacun. Apprenez à cuire vos aliments légèrement au dessous du degré de cuisson voulu. En effet, il est souhaitable de s'habituer dès le début à programmer un temps de cuisson plus court. Il est très facile de rajouter une minute ou deux pour finir de cuire les aliments à son goût, alors qu'il est impossible d'enlever une minute ou deux de cuisson à des aliments trop cuits.

Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment.

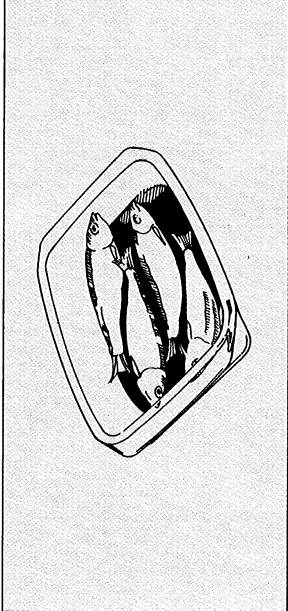
La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Pour de petites quantités, le temps d'attente est très court : il correspond au temps qu'il vous faut pour servir votre plat. Pour des aliments plus gros et plus denses tels une grosse pièce de viande, le temps d'attente est de 5 à 6 minutes. Durant ce temps, la température de l'aliment augmente et la cuisson se termine.

Disposition des aliments

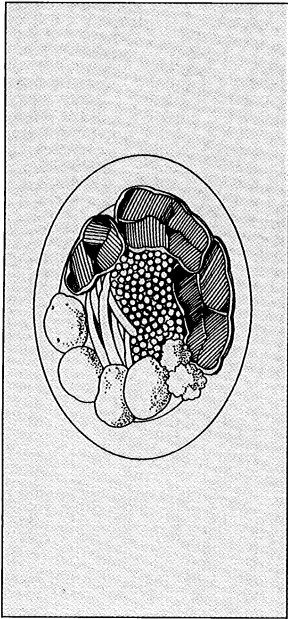
Dans un micro-ondes, la disposition des aliments dépend de leur nature.



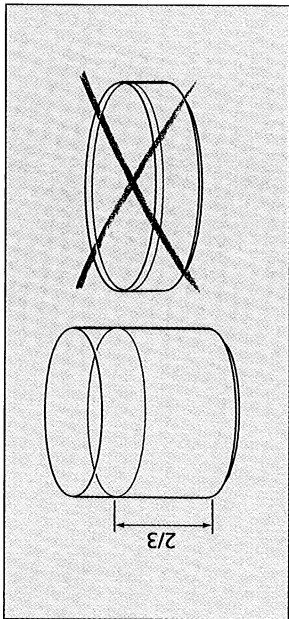
Si vous faites cuire plusieurs morceaux d'un même aliment, par exemple des pommes de terre en robe des champs, disposez les en couronne.



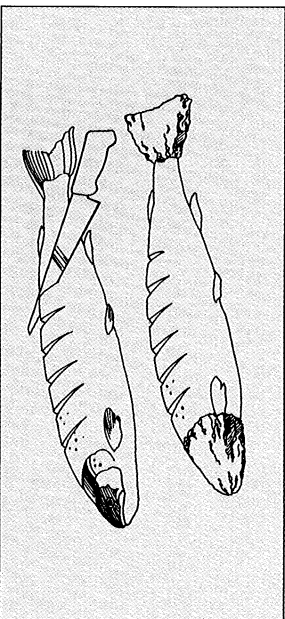
Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.



Placez les aliments denses en couronne vers l'extérieur et les aliments minces ou poreux au milieu de l'assiette. De cette façon, il est possible de préparer ensemble différents types d'aliments.



• Les sauces doivent être réchauffées dans un récipient haut et étroit plutôt que bas et large, rempli aux 2/3 maximum.



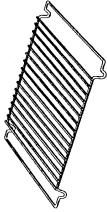
• Quand vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, ceci évite des craquelures. Couvrez la queue et la tête avec des petits morceaux de papier d'aluminium sans que ceux-ci ne touchent les parois du four.

Accessoires/cookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

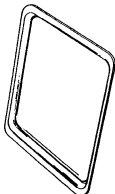
Ovenrooster

U kunt het voedsel direct op het rooster leggen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels en schalen.



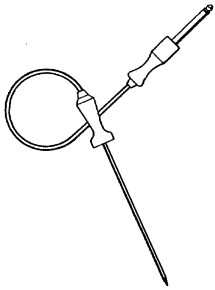
Glazen lekbak

U kunt de glazen lekbak als bakplaat gebruiken maar ook om sappen op te vangen.



Insteekthermometer

Zorg ervoor dat de punt van de insteekthermometer in het midden (de kern) van het voedsel wordt gestoken (zie hoofdstuk 6).



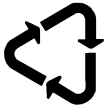
Kooktips

Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

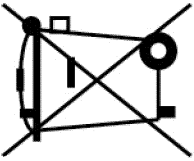
TIPS VOOR HET MILIEU

Verpakking

De verpakking is volledig geschikt voor hergebruik, zoals wordt bevestigd door het hergebruiksymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het kan gevaarlijk zijn.



Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

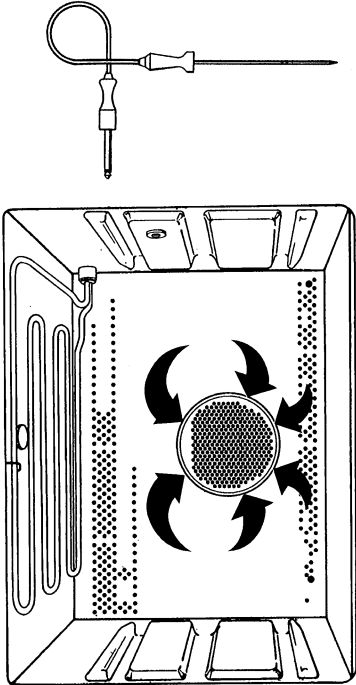
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over de behandeling, teruggwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u dit afdankt, zodat het niet meer bruikbaar is.

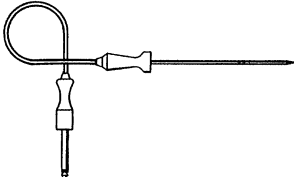


# 11

## Heteluchtcirculatie met gebruik van insteekthermometer



Bij gebruik van deze functie kunt u de temperatuur in de kern van het voedsel bepalen. Dit is zeer geschikt bij bijvoorbeeld rosbief, geroosterd varkensvlees of gevogelte.



### Heteluchtcirculatie met gebruik van insteekthermometer geschiedt op de volgende wijze;

1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.
2. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).
3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.

A B C

- 71 5

Timer

- +

Stage A/B
4. Sluit de deur.
5. Druk op de toetsen voor instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt via de twee rechte cijfers.

A B C

- 71 5

Timer

- +

Stage A/B

U kunt iedere temperatuur instellen tussen 35 en 95 graden °C.

- Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celcius.
- De temperatuurondindicatie knippert.
  - De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 65 graden °C.
3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.
- Noot:** De twee linkse cijfers op het display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35 graden C en lager dan de ingestelde temperatuur. De temperatuur kan tijdens het kookproces worden gewijzigd.

**Voor het onderbreken van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.

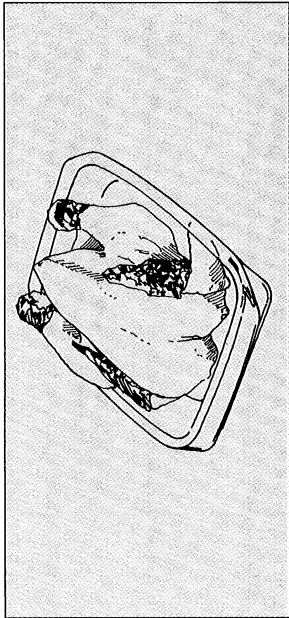
**Waarschuwing**  
Schakel de oven niet in als de thermometer los in de oven ligt. U kunt anders de thermometer beschadigen.

## Accessoires et ustensiles pour utilisation de la fonction micro-ondes seule

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être d'un matériau qui n'est pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine. Les plats en métal réfléchissent l'énergie micro-ondes et empêchent la cuisson: ils ne doivent pas être utilisés. En plus du matériau, la forme du récipient doit aussi être prise en considération. Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

Les récipients en porcelaine et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four à micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés. Les plastiques et le papier peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utiliser que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C, par exemple polypropylène et polyamide. Quelques matières plastiques, par exemple, la mélamine, seront chauffées par les micro-ondes et endommagées. Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer le simple test suivant :

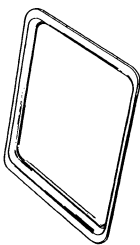
Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.



Ne pas utiliser de récipients métalliques, par exemple, saucières ou poêles à frire. Ne jamais utiliser non plus d'assiettes ou de vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple, dorures ... et risquent d'être abîmés. Il est possible d'employer de petits morceaux de papier aluminium, mais seulement pour protéger les extrémités des pattes de poulets ou les queues de poissons : dans ce cas, contrôler que l'aluminium ne touche pas les parois du four pour éviter de les endommager.

### Lèchefrite en verre :

Vous pouvez l'utiliser pour recueillir les jus de cuisson et les particules d'aliments qui risqueraient de salir l'intérieur du four. Elle peut aussi servir d'ustensile de cuisson. Vous



trouverez d'autres informations concernant les récipients pour four à micro-ondes dans votre livre de recettes.

### Attention :

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

## Comment opérer la cuisson aux micro-ondes uniquement

Ne jamais mettre en service le four à vide.  
Choix du temps et de la puissance.

**Note:**  
Le temps et la puissance peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Il est recommandé de recouvrir les ailes et les pattes d'un poulet avec du papier aluminium.

5. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.

- l'éclairage intérieur reste allumé
- le ventilateur continue à fonctionner
- le voyant de puissance s'éteint

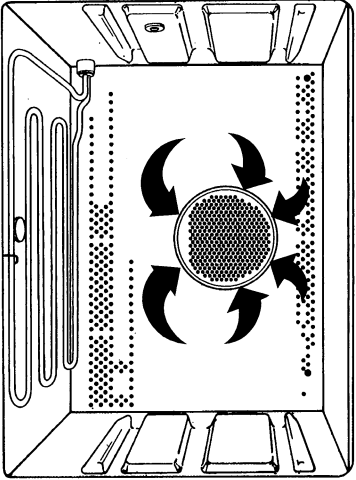
6. Appuyer sur la touche arrêt
- L'éclairage intérieur s'éteint
- Le ventilateur s'arrête.

Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.


### Interruption de cuisson

- Voir chapitre 7.

Wanneer de bereidingstijd korter is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.



Heteluchtcirculatie

Op deze stand  draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

Heteluchtcirculatie geschiedt op de volgende wijze:

- 1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie.
- 2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
- 3. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- 4. Druk op de startknop.
- De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de instelde temperatuur bereikt is.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven is ingeschakeld.

**Noot:** Tijd en energieniveau kunt u op elk gewenst moment wijzigen.

- 5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie schakelt uit.
- De ovenlamp blijft branden.
- De ventilator blijft lopen.

- 6. Druk op de stop-toets.
- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

**Voor het onderbreken van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.

Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

Ovenrooster

U kunt het voedsel direct op het rooster plaatsen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels en schalen.

Glazen lekbak

U kunt de glazen lekbak als bakplaat gebruiken, maar ook om sappen op te vangen.

Bakplaat

Gebruik deze plaat net zoals in een gewone oven.

Kooktips:

- Wanneer u op twee hoogten wilt bakken plaats dan de eerste bakplaat op de bovenste steun en de tweede bakplaat op de onderste steun in de ovenruimte.
- Werkt u met één bakplaat plaats deze dan op de middelste steun in de ovenruimte.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Fonction Rapid start

Cette fonction vous permet de réchauffer très rapidement certains aliments, et de les maintenir chauds. Vérifier que les voyants du sélecteur sont, éteints.

- 1. Placer l'aliment dans le four à micro-ondes et fermer la porte.

Note:

Le temps et la puissance ne peuvent pas être changés après avoir appuyé sur le bouton "rapid". Pour annuler la fonction "rapid", appuyer sur la touche arrêt.

Exemple:

Pour réchauffer 2 décilitres de soupe.

- 1. Placer le récipient dans le four et fermer la porte.
- 2. Appuyer 3 fois sur le bouton "rapid"
- Le temps affiché est de 1,30 min
- Le four fonctionne automatiquement en puissance maxi.

- 3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et le four maintient la température en affichant "hold", pendant 20 minutes, avec émission d'un signal sonore toutes les minutes.

Comment utiliser la décongélation automatique

- 1. Appuyer sur la touche décongélation. Le cadran affiche maintenant le poids en grammes et le niveau de puissance pour la première des sept familles d'aliments proposés.
- Le voyant de décongélation s'allume.

**Remarque:** on peut passer aux mesures de poids en livres et onces. Pour cela, appuyer sur la touche horloge, pour revenir en grammes, appuyer de nouveau sur la touche horloge.

- 2. Choisir la famille d'aliments souhaitée en appuyant sur la touche décongélation.

- 2. Appuyer sur le bouton "rapid". La cuisson programmée est de 30 secondes à pleine puissance. Vous pouvez augmenter le temps de réchauffage en appuyant de nouveau sur le bouton. A chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le temps est augmenté de 30 secondes et ce jusqu'à 5 minutes.

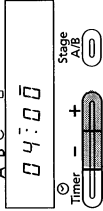
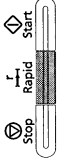
- 4. Appuyer sur la touche arrêt.
- La lampe intérieure du four s'éteint
- Le four s'arrête
- Le ventilateur s'arrête.

- 3. Appuyer sur lles touches "plus" ou "moins" pour choisir le poids entre 50 et 500 g par intervalle de 25 g, 500 et 800 g par intervalle de 50 g, 800 et 2000 g par intervalle de 100 g. Pour les volailles: 2000 et 3000 g par intervalle de 250 g.

- 4. Appuyer sur la touche de mise en marche. Le temps de décongélation apparait et commence à décroître.

**Note:** en décongélation automatique, le temps et la puissance ne peuvent pas être changés. Pour arrêter la décongélation avant le temps prévu, appuyer sur la touche arrêt.

**Interruption de cuisson**  
Voir chapitre 7.





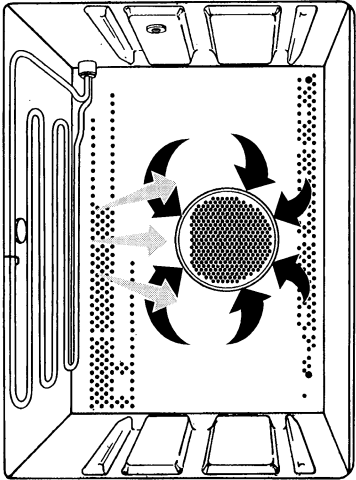
# 8 Grill/Turbogrill

## Grill

Het grillelement boven in het ovencompartiment zal snel een bruin korstje aan het gerecht geven. Gebruik deze functie om snacks, koteletten, hamburgers, entrecotes en worstjes te bereiden.

## Turbogrill

De hittebron bij turbo is het grillelement, dat in samenwerking met de ventilator voor een snelle hitteverdeling zorgt. Deze functie is ideaal om een knapperig bruin korstje op gerechten te krijgen en om het binnenste heet te krijgen zonder de buitenzijde te verbranden. Gebruik deze functie om kleinere stukken vlees zoals kipfilets, gegratineerde schotels, satés, vis en gevulde gerechten te bereiden.



## Grilleren of Turbogrilleren geschiedt op de volgende wijze:

1. Draai de multifunctieknop op de grill positie.

Grill

Combi

Forced air

Grill

Combi

Forced air

Micro

Micro
2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

A B C

h : 3 0

Timer

Stage A/B
3. Draai de temperatuurrknop op de gewenste temperatuur.

250 250

Temperature
4. Druk op de startknop.
  - De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
  - De ovenlamp brandt.
  - De ventilator loopt.
  - De oven is ingeschakeld.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidsignaal en het grillelement schakelt uit.
  - De ovenlamp blijft branden.
  - De ventilator blijft lopen.
  - De controlelamp voor de grill of voor de turbogrill blijft branden.
6. Druk op de stoptoets.
  - De ovenlamp gaat uit.
  - De ventilator stopt.

**Handmatige bediening:** zie hoofdstuk 7.

## Voor het onderbreken van het kookproces:

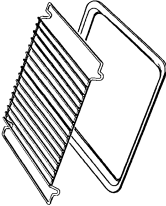
Zie hoofdstuk 7.

## Glazen lekbak

Wanneer u direct op het rooster grillt, plaats de lekbak dan onder het rooster om sappen op te vangen.

## Kooktips

- Laat de ovendeur niet te lang open staan, daar de temperatuur in de oven dan snel afneemt.
- Voor een beter resultaat kunt u het beste het voedsel halfweg de bereidingstijd draaien.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.



## Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

## Ovenrooster

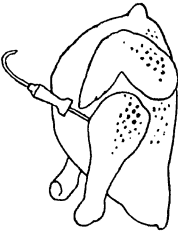
U kunt het voedsel direct op het rooster grillen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels of schalen.

## Cuisson avec sonde

- La sonde doit être introduite dans une zone épaisse de l'aliment, nécessitant le plus long temps de cuisson. La sonde ne doit pas être en contact avec les os ou les arêtes que les aliments peuvent contenir. Eviter aussi les zones très grasses qui cuisent plus rapidement. La pointe de la sonde ne doit pas toucher les parois du plat de cuisson.
- La température choisie doit être plus élevée que celle de l'aliment.

## Poulet:

Positionner la sonde dans la partie la plus charnue, la cuisse par exemple.



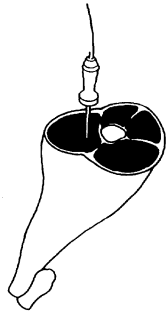
## Porc:

Insérer la sonde à travers la viande maigre plutôt que dans une couche de graisse.



## Gigot:

Positionner la sonde dans la partie la plus épaisse sans toucher les os.



## Poisson:

La sonde peut être utilisée pour cuire des poissons entiers ou en grosses tranches. Enfoncer la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de l'arête centrale.



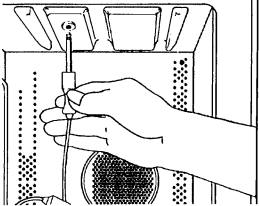
## Températures de cuisson recommandées:

Poisson	60–65°C
Boeuf saignant	54–56°C
Boeuf moyennement cuit	60–64°C
Boeuf à point	68–72°C
Volaille	86–88°C
Agneau	74–76°C
Porc	70–78°C

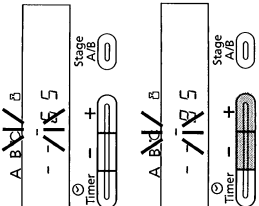
## Comment utiliser la sonde

### Vérifier que les voyants du sélecteur sont éteints

1. Insérer la fiche de la sonde dans la prise à l'intérieur de la cavité.
  - Tous les voyants de puissance sont allumés.
  - Le cadran indique maintenant des degrés centigrades. (65°)
2. Insérer la sonde dans l'aliment



3. Fermer la porte



4. Choisir la température convenable entre 35 et 95°C en appuyant sur les touches "plus" ou "moins".



5. Régler le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche.

6. Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson commence à condition que la température de cuisson finale soit supérieure à celle de l'aliment.

7. Quand la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.

- l'éclairage intérieur reste allumé
- le ventilateur continue à fonctionner
- le voyant de puissance s'éteint

8. Appuyer sur la touche arrêt
  - l'éclairage intérieur s'éteint
  - le ventilateur s'arrête
  - Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

# 7 Handbediening, Kookonderbreking, Warmhouden en Voorverwarmen

## Handbediening

Het is mogelijk de oven in te schakelen door eenvoudig- weg op de starttoets te drukken wanneer u de grill, turbogrill of heteluchtcirculatie wilt gebruiken. Daardoor kunt u deze functies gebruiken zoals bij een gewone oven (zonder magnetron); door de tijdschakelaar op handbediening te zetten wordt de magnetronfunctie uitgeschakeld.

Wanneer u de handbediening inschakelt zal het display na 3 seconden het woord “cont” laten zien om u erop te wijzen dat de oven nu continu functioneert. Wanneer u vergeet de bereiding te stoppen zal de oven automatisch na 9 uur en 59 minuten afslaan.

U kunt nagaan hoe lang de oven werkt door op de rechter toets te drukken voor het instellen van de tijd. De verstreken bereidingstijd verschijnt gedurende 3 seconden op het display. Wanneer u de rechter toets voor het instellen van de tijd ingedrukt houdt blijft de tijd zichtbaar totdat u de toets loslaat.

## Kookonderbreking

U kunt de bereiding onderbreken om te kijken, te roeren of te draaien als dat nodig is. Wanneer u de deur open zal de indicatie op het display flikkeren om aan te geven dat het bereidingsproces is onderbroken. Na het openen van de deur kunt u als volgt verder gaan:

- wanneer u door wilt gaan met bereiden.
- Sluit de deur en druk opnieuw op de starttoets.
- Noot:** wanneer u de directfunctie gebruikt hebt, moet u opnieuw op de directtoets drukken.
- wanneer u niet door wilt gaan met bereiden.
- Verwijder het gerecht, zet alle knoppen op 0 en druk op de stoptoets.
- na het koken.

Draai de multifunctieknop altijd naar de uit stand als u grill, turbogrill of heteluchtcirculatie heeft gebruikt.

## Warmhouden

De oven kan uw gerechten warm houden als u ze opgewarmd heeft. Wanneer u de rapidfunctie gebruikt houdt de oven het voedsel automatisch warm. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, verschijnt het woord “hold” op het display. De magnetron schakelt gedurende 20 minuten in op het laagste energieniveau om het gerecht warm te houden. Na 20 minuten stopt de magnetron automatisch.

## Voorverwarmen

Om het beste resultaat te verkrijgen is het soms nodig om de oven voor te verwarmen. Voorverwarmen moet altijd met een lege oven gebeuren, daarom is het belangrijk dat de magnetronfunctie uit staat.

## Voorverwarmen geschiedt op de volgende wijze:

Als de magnetron aanstaat bij een lege oven, kan de oven defect raken. Daarnaast raden we aan bij het voorverwarmen altijd de handmatige positie te gebruiken, omdat de magnetron in deze positie altijd wordt uitgeschakeld.

1. Draai de multifunctieknop op de gewenste positie.

2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

3. Druk op de starttoets.

- Wanneer u geen tijd instelt met de toetsen voor instellen van tijd zal de oven automatisch overschakelen op de handmatige functie.
- De controlelamp voor temperatuur brandt. Wanneer de lamp dooft is de oven gereed voor gebruik.

### Note:

Sur le cadran les 2 chiffres de gauche indiquent la température de l'aliment, ceux de droite la température de fin de cuisson choisie. Si la température de l'aliment est inférieure à 35°C, les chiffres de gauche restent éteints et le symbole “température de l'aliment” clignotera jusqu'à ce que la température de 35°C soit atteinte.

**Note:** la température et la puissance peuvent être changées pendant lacuisson. L'ouverture de la porte arrête la cuisson.

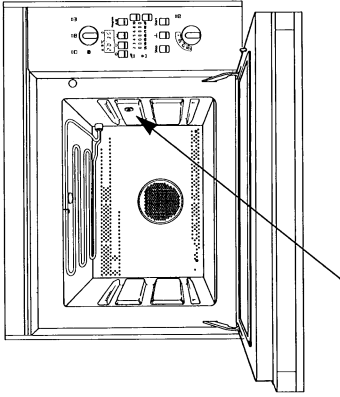
### Pour continuer la cuisson:

- fermer la porte
  - appuyer sur le bouton de mise en marche
- Quand l'aliment atteint la température désirée, un signal sonore retentit 3 fois et le four s'arrête.
- la sonde permet la mesure de la température sans que le micro-ondes fonctionne, toujours entre 35 et 95°C.

### Note

Le four ne peut pas fonctionner avec la sonde si la fiche de celle-ci n'est pas bien enfoncée dans la prise. Si vous n'opérez pas ainsi la sonde risque d'être endommagée.

**Interruption de cuisson**  
Voir chapitre 7.

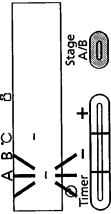


Quand la sonde n'est pas utilisée, veiller à toujours replacer le bouchon caoutchouc dans la prise de la sonde située à l'intérieur de la cavité : Ceci évitera un mauvais contact

## Comment utiliser les cuissons enchainées

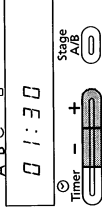
Cuissons enchainées

1. Appuyer sur la touche de cuissons enchainées, le voyant de la première cuisson clignote, vous pouvez programmer.



**Note:** la décongélation automatique ne peut être enregistrée que dans la première fonction.

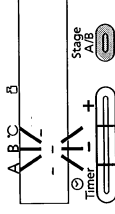
2. Choisir le temps de cuisson en appuyant sur la touche temps.



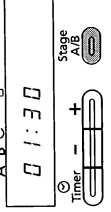
3. Choisir la puissance en appuyant sur la touche puissance.



4. Appuyer de nouveau sur la touche de cuissons enchainées. Le premier voyant est allumé confirmant que la première cuisson est enregistrée. Le second voyant clignote indiquant que la deuxième étape de cuisson peut être programmée en effectuant à nouveau les réglages 2 et 3.



5. Appuyer de nouveau sur la touche de cuissons enchainées. Les voyants de cuisson s'allument. Le cadran indique les informations concernant la première cuisson.



6. Appuyer sur la touche de mise en marche. Le cycle commence.
- La lampe intérieure s'allume.
  - La ventilation démarre.

Les étapes de cuisson sont exécutées dans l'ordre des 2 touches, de gauche à droite. A la fin de la première cuisson vous entendrez un signal sonore, le voyant correspondant s'éteint et le programme suivant démarre immédiatement. Pour vérifier ou modifier un programme avant le début de cuisson, appuyer sur la touche de cuissons enchainées. Le programme apparait sur le cadran. Vous pourrez le modifier. Appuyer de nouveau sur la touche pour le réenregistrer.

**Note:** Si vous ne réglez que le temps dans les deux fonctions, le four fonctionnera comme un programmateur. La durée maximum de chaque fonction étant de 2 heures. Cette opération permet une cuisson retardée.

**Interruption de cuisson**  
Voir chapitre 7.

**Cuisson retardée**  
Voir chapitre 14.

# 7

## Fonction manuelle. Interruption de la cuisson.

### Maintien de la température. Préchauffage

#### Fonction manuelle

Il est possible de faire fonctionner le four en appuyant seulement sur le bouton mise en marche, en fonction grill, turbogrill ou air pulsé. Ceci vous permettra d'utiliser ces fonctions comme pour un four ordinaire. En utilisant la fonction manuelle, les micro-ondes sont toujours éliminées.

Quand la FONCTION MANUELLE est utilisée, le cadran affiche le temps pendant 3 secondes et puis affiche le mot "Cont" pour indiquer que le four fonctionne de façon continue. Si vous oubliez d'appuyer sur le bouton arrêt le four s'arrêtera automatiquement après 9h et 59 min.

Pour vérifier la durée de fonctionnement écoulee, appuyer sur le bouton de temps de droite et la durée sera affichée pendant 3 secondes. Si vous désirez plus de 3 secondes, maintenez le bouton appuyé et le temps écoulé sera affiché jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

#### Interruption de la cuisson

La porte peut être ouverte en cours d'opération pour vérifier, remuer ou retourner les aliments, si nécessaire. Quand la porte a été ouverte le cadran clignote pour indiquer que l'opération a été interrompue.

**Si vous désirez poursuivre la cuisson,** fermer la porte et appuyer sur la touche de mise en marche.  
**Note:**si vous utilisez la fonction Rapid, vous devez appuyer sur la touche Rapid START.

**Si vous désirez arrêter la cuisson,** Enlevez les aliments et remettez tous les boutons à zéro, fermer la porte et appuyer sur la touche arrêt.

**Après la cuisson,** ramener toujours le bouton multifonction sur le symbole micro-ondes, après utilisation des fonctions traditionnelles.

#### Maintien de la température

Ce four a la possibilité de maintenir les aliments chauds après le réchauffage. Cette fonction est automatique en utilisant la fonction Rapid START. Quand le temps est écoulé et que "hold" est affiché, le four délivre la plus faible puissance des micro-ondes pendant 20 minutes pour garder les plats chauds. Un signal sonore retentit toutes les minutes. Après ce temps, les micro-ondes s'arrêtent.

#### Préchauffage

il est quelquefois nécessaire de préchauffer le four pour obtenir les meilleurs résultats. Ce préchauffage s'effectuant toujours le four vide, il est important de ne pas utiliser les micro-ondes, ce qui pourrait endommager l'appareil: nous vous conseillons donc de toujours utiliser la FONCTION MANUELLE pour le préchauffage, car elle débranche la fonction micro-ondes.

1. Choisir la position du bouton multifonction.

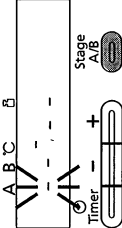
2. Ajuster le bouton température sur la valeur désirée.

3. Appuyer sur la touche mise en marche.

Si vous ne choisissez pas la durée avec les touches de réglage de celle-ci, le four fonctionnera automatiquement en FONCTION MANUELLE.  
Le voyant de température s'allume et il s'éteindra quand la température affichée sera atteinte.

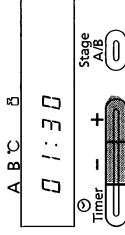
#### Bereiden in fasen

1. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
- Het eerste indicatielampje knippert. Dit betekent dat de 1e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd.



**Noot:** Gegevens voor automatisch ontdooien kunnen alleen worden vastgelegd in fase 1.

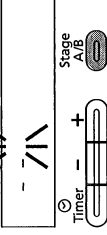
2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd om de gewenste bereidingstijd in te stellen.



3. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste energieniveau is bereikt.

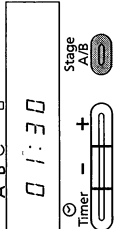


4. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.
- Het eerste indicatielampje brandt. Dit betekent dat de 1e bereidingsfase in het geheugen is opgeslagen.
- Het tweede indicatielampje knippert. Dit betekent dat de 2e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd.



Herhaal stappen 2 en 3 om de 2e fase te programmeren.

5. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.
- De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.



6. Druk op de starttoets.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- Het bereidingsproces begint.

Het in fasen bereiden gebeurt in vaste volgorde van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de 1e fase en daarna de 2e fase.

Wanneer de 1e fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2.

#### Controleren of veranderen van gegevens in beide fasen

**voordat het bereidingsproces begint:**

1. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
2. Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.
3. Controleer of verander de gegevens van fase 1.
4. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.
5. Controleer of verander de gegevens van fase 2.
6. Druk wederom op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

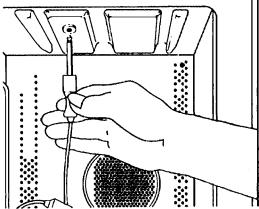
**Noot:** Wanneer u in beide fasen alleen een tijd vastlegt, zal de oven als een tijd klok werken.

**Voor onderbreken van het kookproces:**  
Zie hoofdstuk 7.



### Hoe moet u de insteekthermometer gebruiken?

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.



7. Wanneer het voedsel op de ingestelde temperatuur is gebracht, hoort u drie keer een geluidssignaal en dan wordt uw magnetron automatisch uitgeschakeld. Het display geeft de ingestelde temperatuur weer totdat u op de stoptoets drukt.
- De ventilator blijft lopen.
  - De ovenverlichting blijft aan.

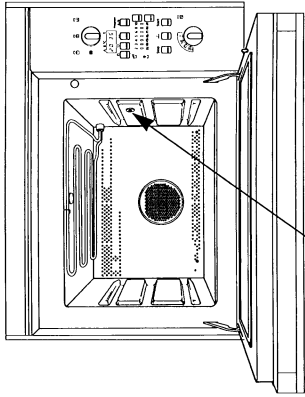
8. Druk op de stoptoets.

**Noot:** De twee linkse cijfers op display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35°C, en lager dan de gewenste ingestelde eindtemperatuur. Tijdens het koken kan zowel de temperatuur als het energieniveau gewijzigd worden.

#### Waarschuwing

U mag de insteekthermometer niet los in de ovenruimte laten liggen zonder dat deze is aangesloten middels de plug aan de rechterzijde van de ovenruimte. Wanneer u de oven gebruikt zonder rekening te houden met het bovenstaande kunt u de insteekthermometer beschadigen.

**Voor kookonderbreking:** zie hoofdstuk 7.



De aansluiting voor de insteekthermometer bevindt zich in de rechterzijwand van de binnenruimte van de oven en is afgedekt met een rubber plug. Bij gebruik van de insteekthermometer de plug verwijderen. Wanneer de insteekthermometer niet wordt gebruikt dient de aansluiting altijd met de rubber plug te worden afgesloten. Dit om vervuiling van de aansluiting te voorkomen en zodoende een goede werking van de insteekthermometer te garanderen.

- Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celsius. (De temperatuur is automatisch ingesteld op 65°C.)
- Het indicatielampje voor de insteekthermometer knippert. (Dit geeft aan dat de temperatuur van het voedsel lager is dan 35°C.)
- De controlelamp voor de magnetron brandt.
- De controlelampen voor het energieniveau branden. (Het energieniveau is automatisch ingesteld op vol vermogen)

2. Steek de thermometer in het voedsel.

3. Sluit de deur van uw magnetron.

4. Stel de gewenste eindtemperatuur in met de toets voor het instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt. De twee rechtse cijfers geven de ingestelde temperatuur weer. U kunt iedere temperatuur tussen 35 en 95°C instellen.

5. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau wanneer u een lager energieniveau wenst.

6. Druk de starttoets in. Het bereidingsproces begint, maar alleen als de ingestelde temperatuur hoger is dan de temperatuur die het voedsel op dat moment heeft.

### Le grill

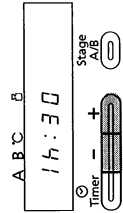
Le grilloir est placé sous la voûte du four. Cette fonction vous permet de brunir rapidement la surface des aliments. Il est recommandé de préchauffer avec le grilloir quelques minutes avant l'emploi. Utiliser cette fonction pour préparer vos hamburgers, saucisses, steaks, et cotelettes. Le grill est recommandé pour les aliments ayant une surface plane et régulière. Retourner les aliments en cours de cuisson.

### Le turbo grill

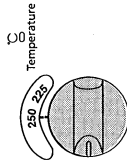
La chaleur produite par le grilloir est combinée au ventilateur qui la distribue de manière homogène. Cette fonction est idéale pour dorer et griller les aliments à l'extérieur et cuire le centre sans brûler la surface. Utiliser cette fonction pour les grosses pièces de viande, les poissons et les volailles. le turbo grill est recommandé pour les aliments ayant une forme arrondie ou irrégulière. Retourner les aliments en cours de cuisson.

### Mise en marche du grill ou turbo grill

1. Positionner le sélecteur sur grill

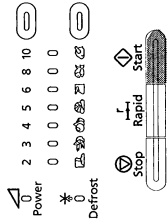


2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage de temps. La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.



3. Choisir la température désirée.

4. Appuyer sur la touche de mise en marche.
- L'éclairage intérieur s'allume
  - Le ventilateur se met en marche
  - Le voyant de température s'allume. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.



**Note:**  
Le temps et la température peuvent être modifiés en cours de cuisson.

5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis. le grill s'arrête, le voyant de température s'éteint.

- Le voyant du grill reste allumé
- Le ventilateur continue à fonctionner
- La lampe intérieure du four reste allumée

6. Appuyer sur la touche arrêt.
- la lampe intérieure du four s'éteint
  - Le ventilateur s'arrête
  - Le voyant du grill reste allumé

Pour l'éteindre actionner le sélecteur en le plaçant sur le symbole micro-ondes.

**Interruption de cuisson**  
Voir chapitre 7.

#### Pour obtenir une cuisson parfaite:

- ne pas laisser la porte du four ouverte trop longtemps, car la température à l'intérieur du four diminuerait.
- Retourner les viandes à mi-cuisson.

#### RECOMMANDATION :

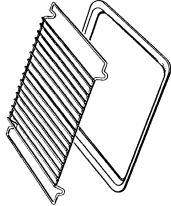
Les enfants doivent être éloignés, les parties accessibles pouvant être chaudes quand le grill est utilisé.

#### Accessoires et ustensiles

N'utiliser pour ces fonctions que des ustensiles pouvant aller au four et résistant à la chaleur.

#### Grille:

Utilisez-la pour griller l'aliment directement sur la grille, ou comme support pour les ustensiles de cuisson.

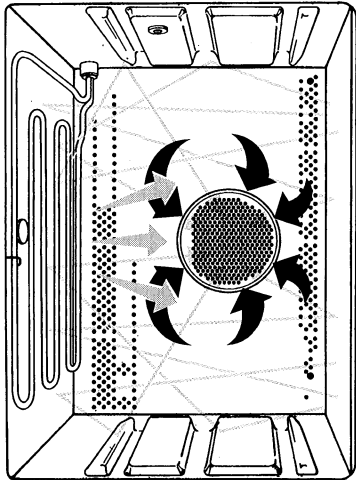


#### Lèche-frite:

Placez la lèche-frite au-dessous de la grille lorsque vous grillez directement sur la grille afin de recueillir le jus de cuisson.

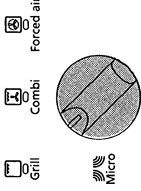
# 9

## Fonction grill ou turbo grill combinée avec les micro ondes

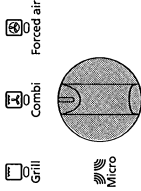


Utiliser cette fonction pour préparer des poulets, des rotis, poissons ou gratins. Le temps de cuisson de ces aliments peut être réduit de 50% en utilisant cette fonction.

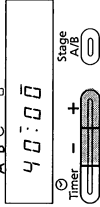
1. Positionner le sélecteur sur grill



1. Positionner le sélecteur sur turbo grill.



2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage du temps. La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.



3. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche.

- La lampe témoin de puissance s'allume



**Note:**  
Afin de s'assurer que la puissance maximum n'est pas utilisée pendant plus d'une heure, le four limite automatiquement la puissance des micro-ondes au niveau 5 si vous choisissez un temps supérieur à une heure.

### Accessoires

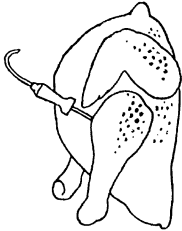
N'utiliser pour ces fonctions que des ustensiles pouvant aller au four, résistant à la chaleur et transparents aux micro-ondes.

### Conseils de cuisson:

- Lors de la cuisson des aliments congelés, la puissance des micro-ondes doit être au plus bas afin d'assurer un fonctionnement équivalent du Turbo grill et des micro-ondes.
- Ciseler les aliments ayant une peau tel que les saucisses, le poulet, ou le poisson.
- Les quiches et pizzas sont cuites sur la grille, elle-même placée sur la lèche-frite en verre.
- Les steaks doivent être retournés en milieu de cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant un trop long

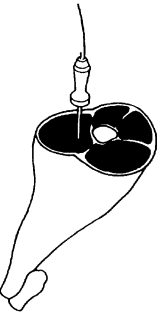
### Kip

Wanneer de thermometer wordt gebruikt bij het bereiden of opwarmen van kip, moet de punt in het meest vlezige deel worden gestoken, aan de binnenzijde van het dijbeen, geheel achter de poot. De punt mag niet in aanraking komen met het bot.



### Lam

Bij de bereiding van lamsbout steekt u de thermometer in het meest vlezige deel zó dat de punt niet in aanraking komt met het bot.



### Varkensvlees

Bij de bereiding van varkensvlees, zoals bijv. schouder, kotelet of ham, wordt de thermometer ingestoken aan de zijkant in plaats van door de vetlaag aan de oppervlakte. Voorkom dat de punt in vette gedeelten komt.



### Vis

De thermometer kan worden gebruikt bij de bereiding van gehele vis, grote vissen zoals snoek of zalm. Steek de punt van de thermometer in het dikste gedeelte, niet te dicht bij de ruggegraat.

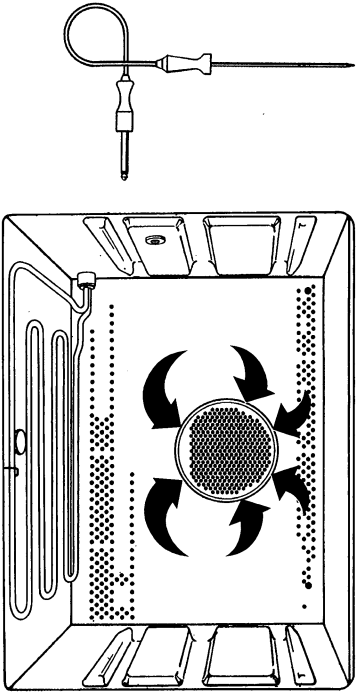


## Aanbevolen center Kerntemperatuur

<b>Vis</b>	60–65°C	<b>Kip</b>	86–88°C
<b>Rundvlees</b>	rauw medium doorbakken	<b>Lam</b>	74–76°C
		<b>Varkensvlees</b>	70–78°C



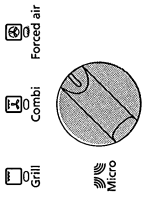




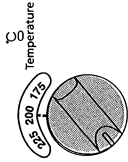
Cette fonction permet d'obtenir une température correcte au centre de l'aliment, pour les rotis ou les volailles.

Utilisation de l'air pulsé

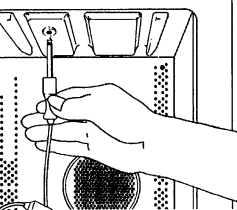
- 1. Positionner le sélecteur sur air pulsé.
- 2. Insérer la fiche de la sonde dans la prise intérieure du four.



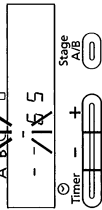
- 6. Choisir la température de cuisson.



Note: la température peut être changée pendant la cuisson.



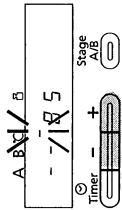
L'affichage indique automatiquement 65°C en clignotant.



- 3. Insérer la sonde dans l'aliment.
- 4. Fermer la porte du four.



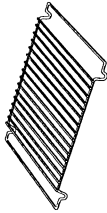
- 5. Sélectionner la température de cuisson de l'aliment désirée et 95°C indiquée par les deux chiffres de droite, en utilisant les touches "plus" ou "moins".



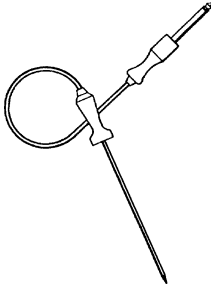
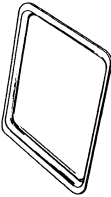
Accessoires

N'utilisez pour ces fonctions que des ustensiles pouvant aller au four, résistant à la chaleur et transparents aux micro-ondes.

Grille : Utilisez-la comme support des ustensiles de cuisson ou pour cuire l'aliment directement sur la grille.



Lèche-frite en verre : si vous rôtissez directement sur la grille, la lèche-frite placée au dessous de la grille sert à recueillir le jus de cuisson.

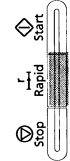


Placer la sonde au centre de l'aliment.

Rapid

Deze functie geeft u de mogelijkheid om voedsel zeer snel te verhitten, Wanneer u de direct functie gebruikt houdt de oven het gerecht gedurende 20 minuten automatisch warm (zie ook hoofdstuk 7).

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.  
1. Open de deur van uw oven, zet de schaal of schotel in de ovenruimte en doe de deur dicht.



- 2. Druk de rapidstarttoets in. De tijd wordt automatisch ingesteld op 30 seconden en het hoogste vermogen. U kunt de tijdsduur met stappen van 30 seconden verlengen door herhaaldelijk de rapidstarttoets in te drukken.  
Met een max van 5 min.

Noot: Het vermogen kan niet worden veranderd wanneer de rapidstarttoets is ingedrukt.

Voorbeeld:

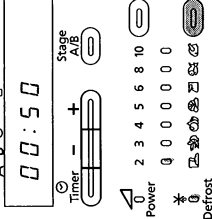
- U wilt snel een bord soep verwarmen (ongeveer 2 deciliter).  
1. Zet het bord soep in de oven en sluit de deur.
- 2. Druk 3 keer op de rapidstarttoets  
• de tijd op het display is 1 minuut en 30 seconden.  
• de oven start automatisch op het hoogste vermogen.
- 3. Wanneer de tijd is verstreken hoort u 3 keer een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie. De oven houdt de soep warm totdat u het bord uit de oven neemt of op de stoptoets drukt.

- op het display verschijnt "hold"
- de controlelamp voor magnetron gaat uit
- 4. Druk op de stoptoets  
• de ventilator stopt  
• de ovenlamp gaat uit  
• de oven schakelt uit

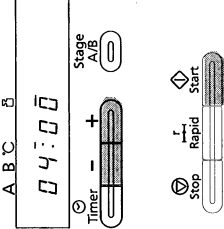
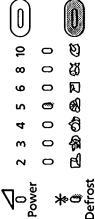
Automatisch ontdooien

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

- 1. Druk op de toets voor automatisch ontdooien.  
• op het display verschijnt het gewicht in grammen  
• de controlelamp voor voedselklassen brandt boven de eerste voedselcategorie.  
• de controlelamp voor ontdooien brandt.



- 2. Kies door middel van de toets voor automatisch ontdooien een van de zeven voedselklassen.

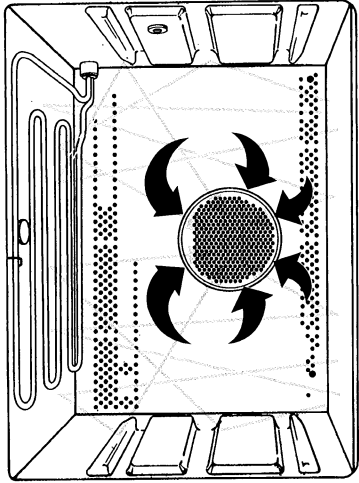


- 3. Breng met de knoppen voor het instellen van de tijd het gewicht in.

- 4. Druk op de starttoets.  
• op het display verschijnt de tijd die nodig is voor het ontdooien en de tijd begint af te tellen.

- 5. Wanneer het automatisch ontdooien eenmaal is begonnen, kunt u de tijd, gewicht en voedselklasse niet meer veranderen. Wilt u het ontdooien stoppen voordat de tijd is verstreken, druk dan stoptoets in.

Voor kookonderbreking: zie hoofdstuk 7.



Idéal pour cuisiner :

Rôtis, volailles, pommes au four, aliments congelés, poissons et gâteaux.

Opération air pulsé/micro-ondes

1. Positionner le sélecteur sur air pulsé.

• Le voyant s'allume.
- 2.Sélectionner le temps de cuisson.
- 3.Sélectionner la puissance à l'aide de la touche.

• Le voyant de puissance s'allume.
- 5.Appuyer sur la touche de mise en marche.

• l'éclairage intérieur s'allume.

• le ventilateur se met en marche.

• le voyant de température s'allume, il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
6. Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis, et le four s'arrête, automatiquement.

• le voyant de température s'éteint.

• le ventilateur continue à fonctionner.

• l'éclairage intérieur reste allumé.
- 7.Appuyer sur la touche arrêt.

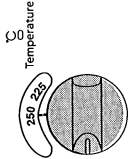
• l'éclairage intérieur s'éteint.

• le ventilateur s'arrête.

Interruption de cuisson:  
Voir chapitre 7.

**Note:** Afin de s'assurer que la puissance maximum n'est pas utilisée pendant plus d'une heure, le four limite automatiquement la puissance des micro-ondes au niveau 5. Si vous choisissez plus d'une heure, il vous est possible de modifier le temps et la puissance en cours de cuisson.

4. Choisir la température désirée.



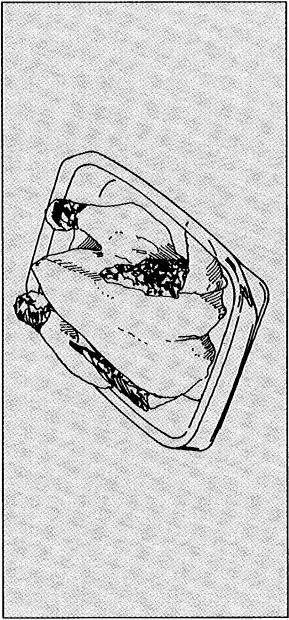
Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron?

Schalen en schotels van (ovenvast) glas en glaskeramiek zijn ideaal. Heel geschikt is ook aardewerk, porselein en nagenoeg alle glaswerk. Kristal en fijn glaswerk kunt u beter niet gebruiken, omdat dit kan springen.

Plastic en papier kunnen ook worden gebruikt vooropgesteld dat dit materiaal bestand is tegen de temperatuur van het hete voedsel.

Gebruik bij het koken alleen plastic dat bestand is tegen een tempratuur van 120°C. Sommige plastics, zoals bij voorbeeld melamine, worden door de microgolven verwarmd en kunnen dan vervormen. Om zeker te weten of u een bepaald bakje of schotelte gerust kunt gebruiken, zet u dit leeg in uw magnetron met een glas water ernaast. Het glas water is nodig omdat u geen leeg bakje schotelte enz. in uw magnetron mag zetten. Zet uw magnetron 1 minuut lang op het hoogste energieniveau (in de hoogste stand). Een geschikt bakje of doosje voelt dan lauw aan.

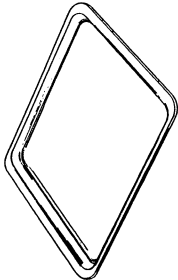
Een metalen pan, zoals bij voorbeeld een saus- of braadpan, mag u niet in uw magnetron gebruiken. Dit geldt ook voor een schaal of schotel met bij voorbeeld een gouden of zilveren sierrand of een ander decoratie waarin metaal voorkomt.



Kleine stukjes aluminiumfolie mag u in beperkte mate gebruiken voor het afschermen van dunne gedeelten zoals bijvoorbeeld de vleugeltjes of pootjes van een haantje, of de staart van een vis. Deze gedeelten worden dan niet zo snel gaar.

Glazen lekbak

De glazen lekbak vangt sappen op, zodat de ovenruimte minder snel vuil wordt. U kunt het ook als kookgerei gebruiken. Voor verdere informatie raadpleeg hoofdstuk 3 kookgerei of uw kookboek.



Waarschuwing

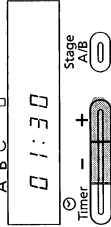
- Er zijn een groot aantal accessoires te koop. Overtuig u alvorens u iets aanschaft, of dit ook geschikt is voor de magnetron.

Koken door het instellen van tijd en energievermogen

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

- 1.Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.

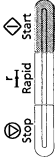
- 2.Druk op de toets voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.



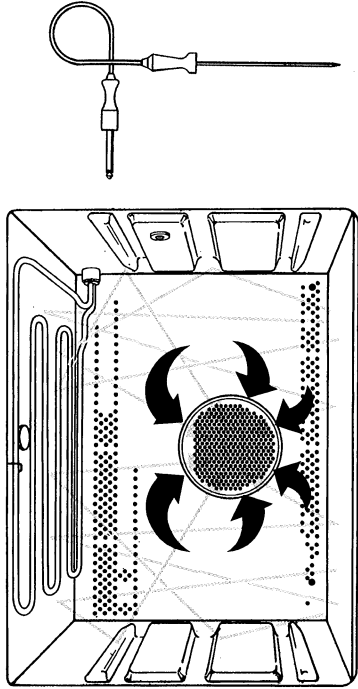
- 3.Druk op de toets voor het instellen van het gewenste energieniveau.
- De controlelamp voor magnetron brandt.



- 4.Druk op de starttoets.
- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven schakelt in.



**Noot:** Tijdens het bereidingsproces kunt u tijd en energieniveau wijzigen.

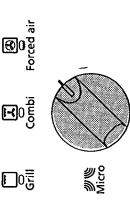


Cette fonction vous permet de réduire le temps de cuisson normal de 50% avec un résultat identique pour les volailles et les gros poissons.

Opération air pulsé avec micro-ondes et sonde

1. Positionner le sélecteur sur air pulsé.

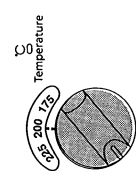
- le voyant s’allume.



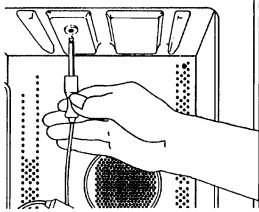
6. Sélectionner la puissance demandée.



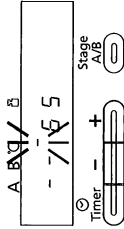
7. Choisir la température désirée.



2. Insérer la sonde dans la prise intérieure du four.



L’affichage indique automatiquement 65°C en clignotant.



3. Insérer la sonde au coeur de l’aliment.



4. Fermer la porte du four.

5. Sélectionner la température de cuisson de l’aliment désirée. Température comprise entre 35°C et 95°C et indiquée par les deux chiffres de droite, en utilisant les touches “plus” ou “moins”.



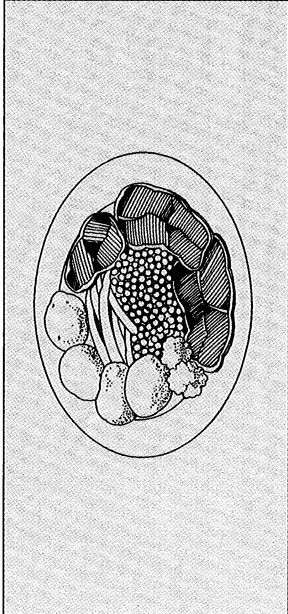
**Note:** Le four ne peut pas fonctionner avec la sonde si la fiche de celle-ci n’est pas bien enfoncée dans la prise. Si vous n’opérez pas ainsi la sonde risque d’être endommagée.

**Interruption de cuisson:**  
Voir chapitre 7.

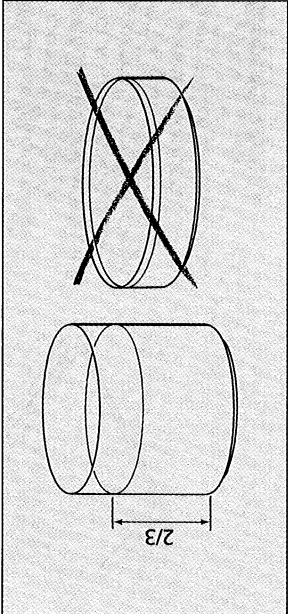
**Accessoires**  
N'utilisez pour cette fonction que des ustensiles pouvant aller au four et résistant à la chaleur : grille et lèchefrite en verre.

- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepeltje in het kopje of de beker zetten.
- Een magnetron heeft een korte bereidingstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet.
- Raadpleeg uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
- Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact.
- Om het gevaar van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
  - Laat het voedsel niet te gaar worden, Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
  - Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
  - Verwijder (metalen) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
  - Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.
  - Wanneer u babyvoedsel verwarmt, roer het voedsel dan goed om, zodat de warmte goed over het voedsel verdeeld wordt.

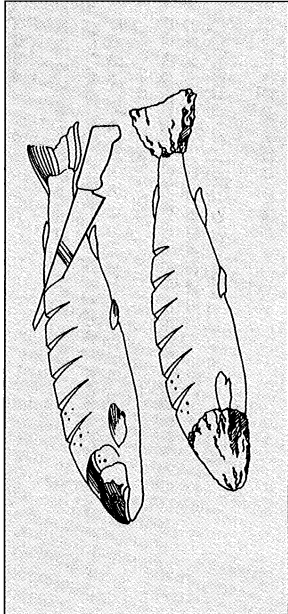
Als u een bord voedsel samenstelt, plaats dan de dickere, compacte stukken aan de buitenzijde van het bord en de dunneren in het midden voor het beste resultaat.



Leg dunne plakken vlees boven of schuin op elkaar. Dikke plakken worden naast elkaar gelegd.



- Wanneer u saus of soep opwarmt, vul de sauskom, de soepterrine of de beker dan maximaal tot 2/3.

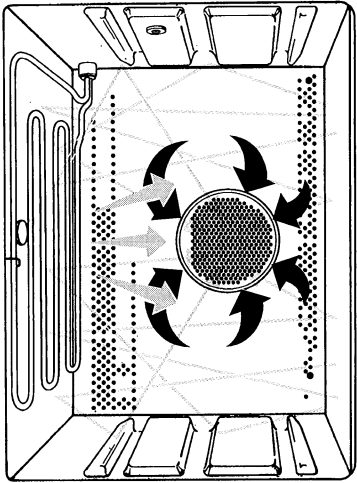


- Als u een hele vis opwarmt, maak dan een paar insnijdingen in de huid zodat de vis niet openscheurt, Scherm de staart en de kop met een heel klein stukje aluminiumfolie af zodat deze gedeelten niet te gaar worden.



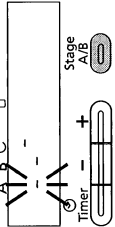
# 14 Cuissons enchainées – cuissons départ retarde

Cette fonction vous permet d'enchaîner automatiquement la cuisson d'un aliment après sa décongélation, ou de retarder le départ d'une cuisson programmée.

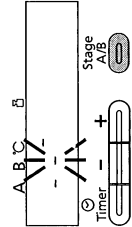


## Opération cuissons enchainées

1. Appuyer sur la touche cuissons enchainées.  
• Le premier voyant clignote et vous indique que la première fonction peut être programmée

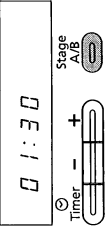


2. Sélectionner la fonction micro-ondes choisie  
• Décongélation automatique.  
• Ou cuisson avec puissance et temps.



3. Appuyer une nouvelle fois sur la touche cuissons enchainées.  
• Le premier voyant reste allumé vous indiquant que la première fonction est programmée.  
• Le second voyant clignote et vous indique que la deuxième fonction peut être programmée.

4. Sélectionner la fonction que vous souhaitez:  
• Gril ou turbo gril  
• Gril ou turbo gril combiné avec micro-ondes  
• Air pulsé  
• Air pulsé combiné avec micro-ondes  
• Sélectionner un temps à l'aide des touches "plus" ou "moins".



5. Appuyer sur la touche cuissons enchainées. Les deux voyants restent allumés vous indiquant que les deux fonctions sont programmées.  
• L'affichage indique l'information de la première fonction choisie.

## Opérations cuissons retardées

- On utilise la touche de cuissons enchainées pour programmer un départ de cuisson retardé :
1. Appuyer sur la touche Cuissons enchainées
  2. Programmer le temps retardé choisi, sans puissance
  3. Appuyer sur la touche Cuissons enchainées.

6. Appuyer sur la touche de mise en marche.  
• La lampe intérieure s'allume.  
• La ventilation se met en marche.  
• La première fonction programmée commence.

**Note:** Il est possible de changer le temps et la puissance pendant la cuisson (sauf pour la fonction décongélation automatique).

Quand la première fonction est terminée, un signal sonore retentit, le voyant de la première fonction s'éteint, et la deuxième fonction démarre immédiatement.

## Comment vérifier, ou modifier la programmation avant cuisson

1. Appuyer sur la touche cuissons enchainées.
2. L'information de la première fonction s'affiche.
3. Vérifier ou modifier la fonction.
4. Appuyer de nouveau sur la touche cuissons enchainées. La nouvelle fonction est enregistrée.
5. Vérifier ou modifier éventuellement la deuxième fonction.
6. Appuyer sur la touche cuissons enchainées pour enregistrer la nouvelle fonction.

**Interruption de cuisson:**  
Voir chapitre 7.

### Druk verminderen in voedsel

Sommige voedselsoorten hebben een vel of schil. Deze moeten met een vork of met cocktailprikkers doorgeprikt worden om de druk in het voedsel te verlagen. Dit om openbarsten te voorkomen als er stoom ontstaat in het voedsel.

Dit is bijvoorbeeld het geval bij worsten, kippelever, eidooier, aardappelen en sommige vruchten. Deze methode moet u ook toepassen, als voedsel door de fabrikant vacuum verpakt is.

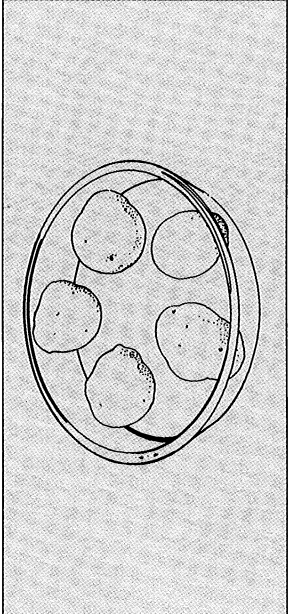
### Nagaartijd

Bij magnetronkoken gaat het bereidingsproces nog door nadat de magnetron is uitgeschakeld. Er wordt dan niet meer met microgolven gekookt, maar door geleiding van de resthitte naar het binnenste van het voedsel.

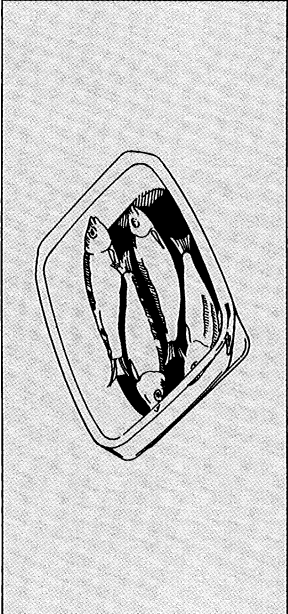
De duur van de nagaarperiode hangt af van de hoeveelheid en dichtheid van het voedsel. Soms is de tijd die u nodig heeft om het voedsel te serveren voldoende, een andere keer kan de rusttijd 10 minuten bedragen. Gedurende die tijd kan de temperatuur met 8°C toenemen en is het bereidingsproces compleet.

### Rangschikken van voedsel

Dit kunt u bij magnetrons op verschillende manieren doen om een beter resultaat te krijgen. Als u verschillende stukken tegelijkertijd bereidt, zoals bijvoorbeeld gehaktballen, kunt u ze het beste in een cirkel neerleggen en daarbij het midden vrijlaten.



Als u verschillende delen tegelijkertijd bereidt zoals bijvoorbeeld aardappelen, plaatst u ze dan in een cirkel voor gelijkmatige bereiding. Zijn de stukken onregelmatig van vorm, plaatst u dan de dunste stukken naar het midden van de schaal, waar zij minder snel uitrogen.



Onregelmatig gevormd voedsel zoals vis moet met de dunnere delen naar het midden van de schaal gelegd worden.

## Koken en verwarmen met de magnetronfunctie

### De hoeveelheid voedsel

Hoe meer voedsel u bereidt hoe langer de bereidingstijd. Als vuistregel kunt u aanhouden dat als u twee keer zo veel voedsel neemt, de bereidingstijd ook twee keer zo lang is. Als het twee minuten kost om 1 aardappel te garen, dan moet u ongeveer rekenen op vier minuten voor het garen van 2 aardappels.

### Temperatuur van het voedsel

Hoe lager de temperatuur van het voedsel dat u in uw magnetron doet, hoe langer de bereidingstijd. Voedsel dat op kamertemperatuur is, wordt sneller opgewarmd dan voedsel dat rechtstreeks uit de diepvriezer komt.

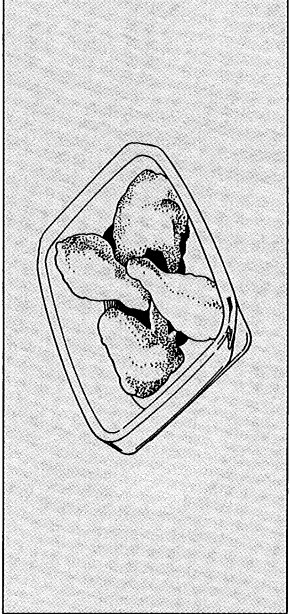
### Samenstelling van het voedsel

Voedsel dat veel vet en suiker bevat, wordt sneller opgewarmd dan voedsel waarin veel water voorkomt. Bij het koken loopt de temperatuur van vet en suiker ook hoger op dan die van water.

Hoe vaster de samenstelling van het voedsel, hoe langer de bereidingstijd. "Zeer vast" voedsel, zoals vlees, vergt een langere bereidingstijd dan lichter en luchtig voedsel zoals een cake enz.

### Grootte en vorm

Kleinere stukken voedsel zullen eerder gaar zijn dan grote stukken. Gelijkmatig gevormde stukken zijn eerder gaar dan onregelmatig gevormde stukken.



Bij onregelmatige gevormde delen zijn de dunne delen eerder gaar dan de dikke delen. Plaats daarom de vleugels en de poten van bijv. een kippebout in het midden van de schaal.

### Roeren en omdraaien van voedsel

Roeren en omdraaien zijn technieken die zowel bij gewoon als magnetronkoken worden gebruikt om de hitte gelijkmatig en snel te verdelen. Ook wordt hiermee voorkomen dat de buitenranden van het voedsel te snel gaar zijn. Omdraaien van voedsel is vooral belangrijk bij grote, compacte voedselsoorten.

### Een deksel op schaal of schotel is handig om:

- Het spatten tegen te gaan.
- De bereidingstijd te verkorten.
- Het vocht in het voedsel vast te houden.

Elke deksel die de microgolven doorlaat, kunt u hiervoor gebruiken. Zie ook het hoofdstuk "Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron".

Conseils pour le nettoyage

- Avec la cuisson aux micro-ondes, les projections n’attachent pas au four, un chiffon doux et humide suffit pour le nettoyer.
  - Ne jamais utiliser des abrasifs pour nettoyer la cavité du four.
  - Nettoyer le four après chaque utilisation, sinon le nettoyage deviendrait de plus en plus difficile. Les dépôts alimentaires peuvent provoquer des points de surchauffe et des étincelles.
  - Lors de la cuisson de viande pendant un temps long, nous conseillons d'utiliser un récipient approprié avec couvercle pour éviter les projections et le dessèchement de la surface de l'aliment.
- Éviter que la saleté ne se dépose sur le joint de la porte. Essuyer les gouttes d'eau, dues à la cuisson d'aliments aqueux immédiatement en fin de cuisson.
- Ne pas utiliser le four si le joint de la porte est endommagé ou si la porte ne ferme pas correctement.
- Éliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux cuillères de jus de citron.

**Note** : Si les encadrements de la porte s’abiment ou se brûlent à cause de la saleté déposée, ne pas utiliser le four mais le faire vérifier par un technicien.

Réponses à quelques problèmes simples

Si le four ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Le courant électrique alimente bien l'appareil
- La porte est bien fermée. Enlever les dépôts alimentaires qui pourraient gêner la fermeture
- Le temps de cuisson a été sélectionné correctement.

Si l'aliment n'est pas assez cuit

Vérifier si :

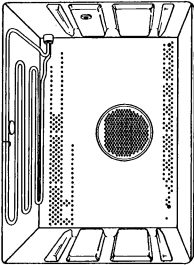
- Le niveau de puissance choisi n’est pas trop bas
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant
- La quantité et la nature des aliments correspondent bien aux indications des recettes.
- Le récipient est approprié.

IMPORTANT :

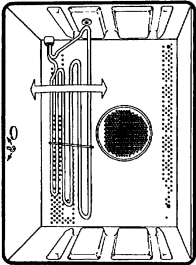
Assurez-vous que le grilloir est verrouillé en position haute avant d'utiliser les fonctions grill ou turbo-grill.

Pour le nettoyage :

1. Pousser le grilloir vers la haut.



2. Pousser le crochet vers le côté et abaisser le grilloir.



**A NOTER** : Ne pas cuire, le grilloir étant en position basse.

Si l'aliment est trop cuit

Vérifier si :

- Le niveau de puissance n’est pas trop élevé
- Le temps de cuisson sélectionné n’est pas trop long
- La quantité d'aliments correspond bien aux indications des recettes.

Ontdooien

Bevroren voedsel kan snel en gemakkelijk worden ontdooid met microgolven. De energietoevoer schakelt in en uit, waardoor er telkens een rusttijd ontstaat. Gedurende deze rusttijd wordt de ontstane warmte naar de kern van het voedsel geleid waardoor er een gelijkmatig ontdooid resultaat ontstaat.

U stelt zelf de tijd en de stand in

Ontdooien door zelf de tijd en het energievermogen (de stand) in te stellen, u moet erom denken dat u voor het ontdooien het beste een laag tot gemiddeld energieniveau kunt instellen. Wanneer u een te hoge stand kiest, kan het voedsel plaatselijk te gaar worden, terwijl andere plaatsen nog bevroren kunnen zijn.

Automatisch ontdooien

U kunt met uw magnetron automatisch ontdooien. U moet uw magnetron vertellen welk soort voedsel hij moet ontdooien en wat het nettogewicht daarvan is. Er zijn zeven klassen die nagenoeg het hele voedselpatroon bestrijken.

Opwarmen

De magnetronfunctie is uitermate geschikt voor het opwarmen van voedsel. Het gaat sneller dan op gas of electra en de

Algemene richtlijnen

Omdat het koken met een magnetron verschilt van het koken op gas of electra, dient u zich bij gebruik van magnetron altijd aan de volgende richtlijnen te houden:

Hoe kiest u de juiste stand?

Om efficiënt te kunnen koken, kunt u het vermogen van de magnetronfunctie regelen met de volgende standen:

Rapid:	snel opwarmen. Te gebruiken voor bijvoorbeeld heldere soepen, thee, koffie of ander voedsel dat veel water bevat. Wanneer een gerecht veel eiwitten bevat kunt u beter een lagere vermogensstand kiezen
Stand 10	betekent vol vermogen. Stand 10 gebruikt u voor het koken en verwarmen van groenten, vis, vlees enz. In het magnetronkookboek staat aangegeven of u het volle vermogen of een hoge stand moet gebruiken.
Stand 8	betekent 3/4 van het volle vermogen. Stel deze stand in als u aan het koken veel zorg moet besteden, bij voorbeeld bij het bereiden van sauzen met veel eiwitten, een kaas- en eierschotel of een stoofschotel. In deze stand kunt u ook opwarmen.
Stand 4–6	betekent half vermogen en wordt bij voorbeeld gebruikt voor stoven en het opwarmen van gebak.
Stand ✱	is de ontdooistand en wordt veelal ook gebruikt voor rauwe ingrediënten. U kunt echter ook stand 2 kiezen.
Stand 2	is de laagste stand en kan goed worden gebruikt voor het ontdooien maar tevens om boter, kaas en ijs zacht te maken.

voedingswaarden en smaak blijven uitstekend bewaard. Het voedsel kan direct op een bord worden verwarmd (zie hoofdstuk 3 kookgerei). Draaien, keren en roeren tijdens het opwarmen verbeterd het eindresultaat. Het verdient aanbeveling het gerecht na het opwarmen nog even buiten de magnetron te laten staan, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen. Raadpleeg uw kookboek voor de globale opwarmtijden.

Rapid

De rapid functie geeft u de mogelijkheid extra snel op te warmen. Het wordt aanbevolen bij het opwarmen van vochtrijke gerechten. Gerechten die veel eiwitten bevatten (b.v. kaas, eieren) kunt u beter op stand 8 of 10 opwarmen.

U stelt zelf de tijd en het energievermogen (de stand) in:

U stelt zelf de juiste tijd en de stand in om het voedsel op de door u gewenste temperatuur te brengen.

U gebruikt de insteekthermometer:

Met de insteekthermometer krijgt u een zeer nauwkeurige eindtemperatuur en deze methode word ook dan veel gebruikt voor het opwarmen van babyvoedsel of net geklopt deeg. Iedere temperatuur tussen 35 en 95°C kunt u instellen.

Indien het voedsel niet gaar is

Controleer dan of:

- u wel de juiste stand hebt gekozen
- de juiste tijd hebt ingesteld - de in de recepten vermelde tijden zijn globale tijden. Deze zijn afhankelijk van begintemperatuur, gewicht en vastheid van het voedsel enz.
- of u juiste schaal of schotel hebt gekozen.

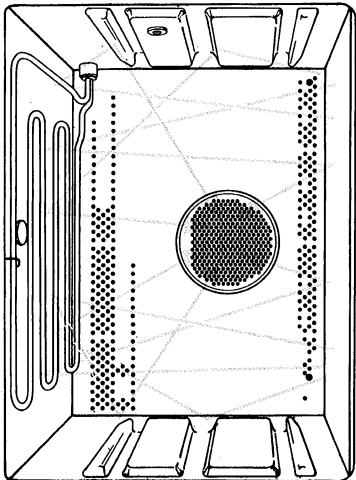
Indien het voedsel te gaar is, dat wil zeggen uitgedroogd of aangebrand

Moet u, voordat u opnieuw gaat koken, nagaan of:

- u een te hoge stand hebt gekozen
- de ingestelde tijd te lang was – de in de recepten vermelde tijden zijn globale tijden. Deze zijn afhankelijk van begintemperatuur, gewicht en vastheid van het voedsel enz.

Attentiepunten bij het ontdooien

- De vorm van het voedsel en de hoeveelheid bepalen de ontdooitijd. Platte stukken ontdooien sneller dan een dik blok.
- Haal platte delen van elkaar zodra dit mogelijk is. Dit verkort de ontdooitijd.
- Bedek voedseldelen met aluminiumfolie als deze warm beginnen te worden.
- Bij ontdooien stopt u wanneer het midden van het voedsel nog bevroren is. Laat het daarna ca 15 minuten rusten.



Microgolven – wat zijn dat?

Microgolven zijn elektromagnetische golven van een bepaalde frequentie en geheel verwant aan radio en T.V. golven. Hun energie bezit de eigenschap om voedselmoleculen in een versnelde beweging te brengen waardoor wrijvingswarmte ontstaat. Water en vet absorberen microgolven het beste. In alle voeding komt water of vet voor en is dus geschikt voor verwarming in de magnetron. Materiaal zoals papier, glas, porselein, plastic en ook lucht, worden niet door de microgolven verwarmd. Metaal kaatst de microgolven terug.

Belangrijk om te weten

- Geen hele eieren, met of zonder schaal, koken of opwarmen.
- Niet frituren omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Geen vloeistoffen in luchtdichte verpakking verwarmen. Door het verwarmen neemt de druk toe en bij het openen van de verpakking kan de vloeistof alle kanten op spatten.
- Geen textiel, papier of ander brandbaar materiaal in uw magnetron drogen.
- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepelte in het kopje of de beker zetten.

Koken, opwarmen en ontdooien met microgolven

In een magnetron worden de in het voedsel aanwezige watermoleculen rechtstreeks door microgolven in een versnelde beweging gebracht. Dit veroorzaakt wrijving waardoor warmte ontstaat. De microgolven dringen in het voedsel door en verwarmen niet alleen aan de oppervlakte. Verwarmen en koken met behulp van microgolven gaat daarom zeer snel en is energiebesparend. Wel wordt de schaal of schotel warm door de warmte-overdracht van het hete voedsel.

Koken

Bij het koken op gas of electra moet het ene gerecht op een hogere temperatuur worden bereid dan het andere. Hoge temperaturen gebruikt men om iets snel aan de kook te brengen, lagere temperaturen om een gerecht te laten sudderen. Dezelfde techniek wordt gebruikt in de magnetron d.m.v. de regelbare energie. De magnetron energie wordt uitgedrukt in vermogens of wattage. Hoe hoger het vermogen, hoe sneller men kan koken. Om langzaam te koken wordt het

Questions et réponses

- Q. J'ai mis en service le four sans aliments. Est-il endommagé?

R. Le fonctionnement à vide du four pour des courtes périodes ne cause pas de dommages. Il est toutefois déconseillé.

Q. Est-il possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement?

R. Oui, est possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement. Les systèmes de sécurité arrêtent instantanément l'émission de micro-ondes.

Q. Pourquoi y a-t-il formation de condensation après la cuisson?

R. La condensation sur les parois du four est causée par la vapeur de cuisson. Couvrir les aliments pour l'éviter.
- Q. Est-ce que l'énergie des micro-ondes passe à travers la vitre de la porte du four?

R. Non. L'écran métallique repousse l'énergie à l'intérieur de la cavité. Les trous servent pour la visibilité. Ils ne permettent pas le passage de l'énergie des micro-ondes.
- Note:** Nous attirons votre attention sur le fait que votre appareil est réservé à un usage familial qui exclut l'utilisation permanente. Nous commercialisons par ailleurs une gamme d'appareils professionnels pour toutes les formes de restauration.

Service

En cas de nécessité, contacter votre revendeur. Si l'appareil ne fonctionne pas, avant de le contacter, vérifiez :

- Si le courant électrique alimente bien l'appareil
- Si la porte est fermée correctement
- Si le temps de cuisson a été sélectionné
- S'il n'y a pas une coupure de courant
- Si vous avez suivi les instructions données dans la notice.

Note

Le Service Après-Vente doit être effectué seulement par des techniciens spécialisés.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

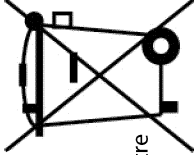
Emballage

**Les matériaux d'emballage** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

**Cet appareil** porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



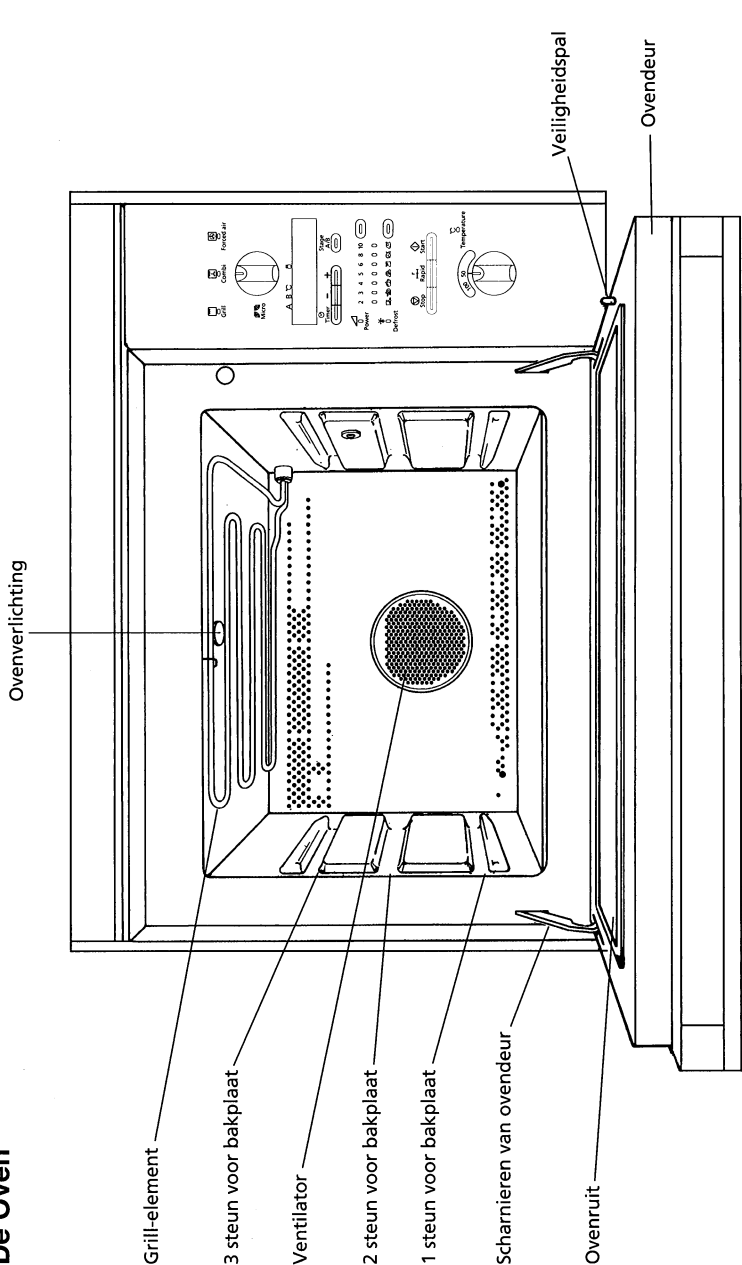
**Le symbole** présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.



**Pour la mise au rebut**, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur. Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



De Oven



Kookgerei

Gebruik van accessoires	magnetron	magnetron + (turbo)-grill	magnetron + hetelucht-circulatie	grill/ turbogrill	hetelucht-circulatie
bakplaat				x	x
lekbak	x	x	x	x	x
ovenrooster		x	x	x	x
ovenrooster + lekbak	x	x	x	x	
thermometer	x		x		x

Traditionele functies

Wanneer u heteluchtcirculatie, grill of turbogrill gebruikt zorg er dan voor dat het kookgerei hitte- en ovenbestendig is.

Magnetron functie

Wanneer u de magnetronfunctie gebruikt zorg dan dat het kookgerei de microgolven doorlaat (zie schema).

Combinatie functie

Gebruikt u de magnetronfunctie in combinatie met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill, dan moet het kookgerei hitte- en ovenbestendig zijn en de microgolven doorlaten.

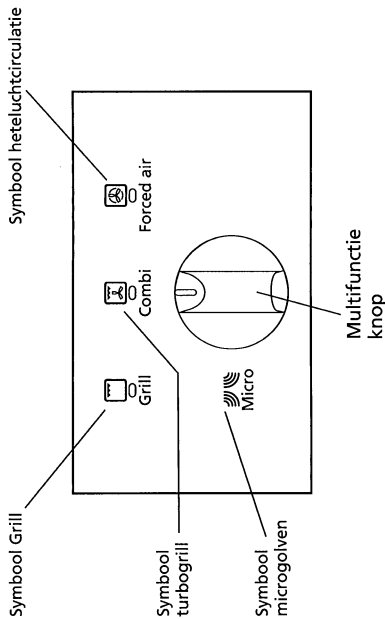
**Keukengerei dat gebruikt kan worden in de magnetron**  
Het materiaal van keuken- en kookgerei dat gebruikt wordt in een magnetronfunctie mag de door de microgolven geproduceerde energie niet tegenhouden. In de praktijk betekent dit dat u moet koken in bakjes of schalen van karton, plastic, glas of keramiek. Metalen pannen kunnen niet gebruikt worden omdat deze de energie van de microgolven terugkaatsen wat het kookproces niet bevordert. De vorm van het kookgerei is ook van belang. Bij ronde en ovale schalen verloopt het kookproces het meest gelijkmatig. Bij het gebruik van vierkante en rechthoekige schalen zal het voedsel in de hoeken eerder gaar zijn omdat daar meer energie wordt opgenomen. Het koken met ondiepe schalen levert betere resultaten op dan het koken met diepe schalen. Voor verdere informatie zie hoofdstuk 5 microgolven.

Welk kookgerei is geschikt voor uw oven?

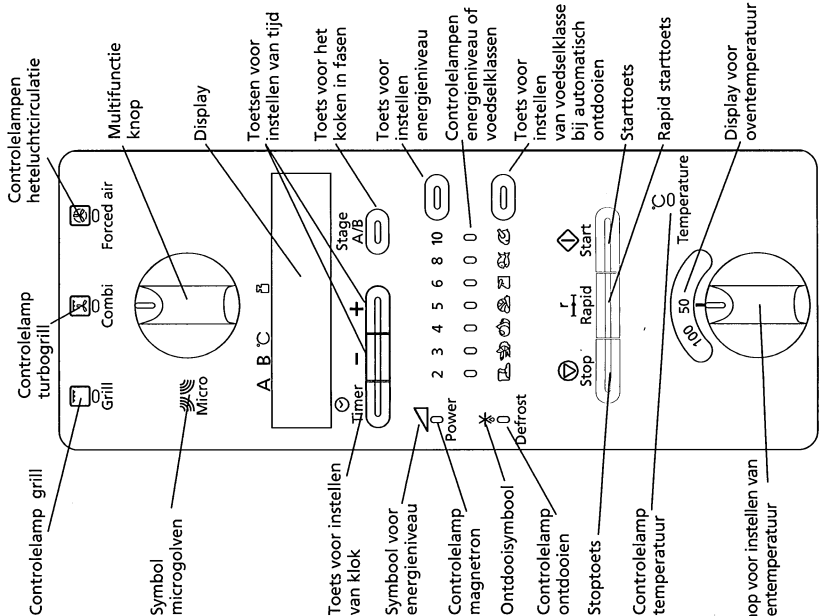
Materiaal	Hetelucht-circulatie of Grill	Magnetron	Combinatie-functies
Glas (algemeen)	nee	ja (1)	nee
Glas (ovenvast)	ja	ja	ja
Glaskeramiek en keramiek (ovenvast)	ja	ja (1)	ja (1)
Aardewerk	ja	ja	ja
Porselein (ovenvast)	ja	ja	ja
Plastic	nee	ja	nee
Bakjes van aluminium-folie/aluminiumfolie	ja	ja (2)	ja
Metalen bakvormen	ja	nee	ja (3)
Metaal (pannen etc.)	ja	nee	nee
Papier/karton	nee	ja	nee
Stro en hout	nee	ja	nee

1. Zonder metalen delen of randen.
2. Aluminiumfolie mag in beperkte mate gebruikt worden voor het afschermen van dunne voedselgedeelten om te voorkomen dat deze delen te gaar worden. Het opwarmen van voedsel in een bakje van aluminiumfolie duurt gewoonlijk twee keer zo lang dan het opwarmen in een bakje van plastic, glas, porselein of karton. Ook de bereidingstijd kan grote verschillen te zien geven. Het gebruik van aluminium bakjes wordt niet aangeraden.
3. Metalen bakvormen kunnen gebruikt worden bij de combinatiestanden, maar als ze diep zijn zal de werking van de microgolven sterk afnemen omdat het metaal het voedsel afschermt tegen de microgolven. Het gebruik van metalen bakvormen wordt niet aangeraden.

Multifunctieknop



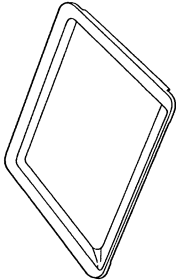
Bedieningspaneel



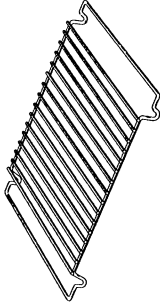
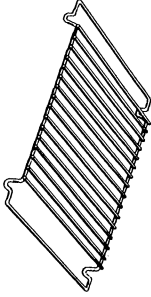


Bakplaat

De bakplaat gebruiken voor het bakken van koekjes, bladerdeeggebak, pizza's, broodjes enz. Deze worden direct op de bakplaat gelegd. Gebruik de bakplaat voor voedselbereiding met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill. De bakplaat niet gebruiken als u één van de boven vermelde functies combineert met de magnetron functie of als u alleen de magnetron functie gebruikt.

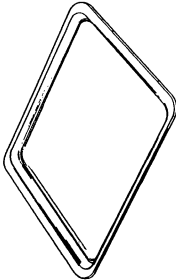


**Ovenrooster**  
Bij gebruik van het ovenrooster kan de hete lucht vrij circuleren. Schuif het ovenrooster niet tegen de achterwand om vonkvoorming te vermijden. Het kan worden gebruikt bij de hete lucht functie, de grill, de turbogrill en wanneer u een van deze functies combineert met de magnetron. Gebruikt u alleen de magnetronfunctie dan kunt u het rooster niet gebruiken.

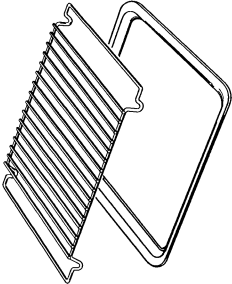


Glazen lekbak

**Mag altijd gebruikt worden.**  
De glazen lekbak dient om sappen op te vangen en daardoor het ontstaan van vlekken te voorkomen. U kunt de glazen lekbak in een vaatwasser reinigen.

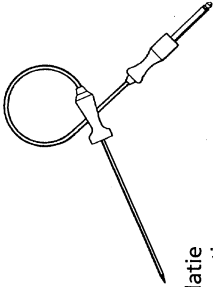


**Ovenrooster met glazen lekbak**  
Als voedsel op het ovenrooster wordt gelegd kan de lekbak direct onder het rooster worden geplaatst.



Thermometer

U kunt de thermometer gebruiken voor koken en opwarmen. De thermometer meet de temperatuur van het voedsel en laat deze temperatuur zien op het display. De thermometer is ontwikkeld voor gebruik met magnetron, met heteluchtcirculatie alleen met magnetron in combinatie met heteluchtcirculatie. Het is niet mogelijk om de thermometer met de grill/ turbogrill te gebruiken. Maak de thermometer niet schoon in water, maar altijd d.m.v. een vochtige doek of wit keukenpapier.



Vóór u de oven aansluit

- Lees de gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen op het garantiebewijs van de oven nauwkeurig door vóór u het apparaat gaat gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het garantiebewijs op een vaste plaats.
- Controleer of de oven niet beschadigd is. Overtuig u ervan dat de ovendeur goed sluit en aan de binnenkant niet beschadigd is.
- De temperatuur van de omgevingslucht mag niet hoger zijn dan 35°C.

Waarschuwing

Zet uw magnetron nooit aan als er niets in de ovenruimte staat. Hiermee kunt u uw magnetron beschadigen.

Elektrische aansluiting

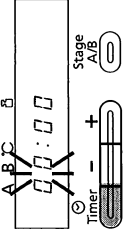
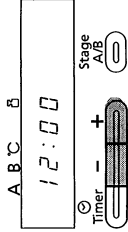
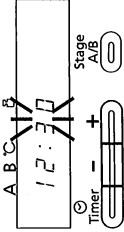
Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Het typeplaatje vindt u op de deuropening achter de deur.  
“**Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact.**”

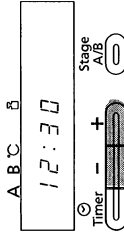
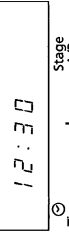
Het aarden van dit apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen als het apparaat niet is geaard.

Tijdsaanduiding op het display indien  
gewenst

Als het apparaat aan het net wordt geplugd of na een netstoring, is de display leeg.  
Het is mogelijk, indien gewenst, een klokfunctie op de display te programmeren. Als deze functie niet is geprogrammeerd, blijft de display leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

Het instellen van de klok

1. Druk de toets voor instellen van de klok in.  
Nu knipperen alleen de twee cijfers links van de dubbele punt nog. Dit zijn de cijfers voor de uren.  

2. Stel het juiste uur in met de toets voor het instellen van de tijd ☹ en ☺. De klok is een 24 uren klok. De rechtertoets is voor omhoog en de linkertoets voor omlaag.  

3. Als u de juiste tijd voor de uren hebt ingesteld, moet u de toets voor het instellen van de klok opnieuw indrukken.  
Nu beginnen de twee cijfers rechts van de dubbele punt voor de minuten te knipperen.  


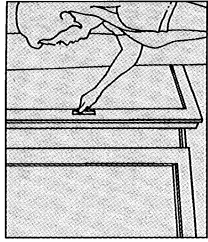
4. Stel de minuten in met de toetsen voor het instellen van de tijd ☹ en ☺.  

5. Druk, nadat u de minuten hebt ingesteld, opnieuw de toets voor instellen van de klok in en de klok begint te lopen.  


Als u de juiste tijd wilt weten terwijl uw magnetron werkt, drukt u dan eventjes de toets voor het instellen van de klok in. De juiste tijd blijft dan ongeveer 3 seconden zichtbaar. Als de klok is ingesteld en u wilt alsnog een leeg display: Druk de toets voor het instellen van de klok in van de klok eenmaal in. De cijfers links van de dubbele punt knipperen.  
Druk daarna de stoptoets in; de display blijft leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

# 4

## Voor u begint

Om uw magnetron-oven te beschermen tijdens transport en opslag zijn de verwarmingselementen bedekt met een beschermende laag. Om deze laag te verwijderen moet de magnetron-oven tot de maximale temperatuur (250°C) verwarmd worden en gedurende 30 minuten voor elk element functioneren. Deze werkwijze kan dampen veroorzaken als de beschermende laag wegsmeelt. **Werkwijze** bij het voor de eerste keer verwarmen van de oven:



### Heteluchtcirculatie element

1. Zet de multifunctieknop op de heteluchtpositie
  - De controlelamp van de heteluchtcirculatie brandt.
2. Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechertoets voor omhoog.
3. Stel de temperatuurknop in op 250°C.
4. Druk de starttoets in
  - de oven werkt
  - de ovenlamp gaat aan
  - de ventilator start
  - de controlelamp van de temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie stopt.
  - de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden
  - de ventilator blijft werken
  - de ovenlamp blijft branden
6. Druk op de stoptoets
  - de ovenlamp gaat uit
  - de ventilator stopt
  - de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden
7. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.
8. Ga door met het grill element.

**Noot:** Het geluidssignaal na afloop van de ingestelde tijd of het ingestelde programma zal zich na elke minuut herhalen totdat u de deur opent of de starttoets indrukt.

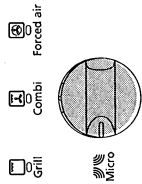
### Grill element

1. Zet de multifunctieknop op de grill positie
  - De controlelamp van de grill brandt.
2. Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechertoets voor omhoog.
3. Stel de temperatuurknop in op 250°C.
4. Druk de starttoets in
  - de oven werkt
  - de ovenlamp gaat aan
  - de ventilator start
  - de controlelamp van de temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de grill stopt.
  - de controlelamp van de grill blijft branden
  - de ventilator blijft werken
  - de ovenlamp blijft branden

6. Druk op de stoptoets
  - de ovenlamp gaat uit
  - de ventilator stopt
  - de controlelamp van de grill blijft branden
8. Open de deur en laat de oven afkoelen. Wij raden u aan om ondertussen deze gebruiksaanwijzing door te lezen vóór u het apparaat gaat gebruiken.

#### Waarschuwing:

Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heet gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill, turbogrill of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen dan ook altijd uit de buurt van de hete oven houden!



7. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

De bescherm laag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik. Wees voorzichtig: de oven is nu erg heet.